

SÉMANTÈME

SAISONNALITÉ

L'Informel 54€*

Menu servi chaque soir du mardi au samedi et dimanche midi

Le Midi 31€*

Menu servi chaque midi du Mardi au Vendredi entrée plat dessert

Menu servi en 1h15 pour vos contraintes horaires

Samedi Midi Retour du Marché 37€*

plusieurs plats alliant le végétal avec la mer et la terre

*Possibilité Menu végétarien à préciser lors de la réservation

Midi, vendredi 10 juillet

Inspiration du Marché 31€

Concombre et crème aigrette et salade de cerfeuil

-

**Transparence de courgettes / fraises et cebettes..
belle huile d'olive Bio de l'huilerie Richard**

Ou

**Foie gras du Gers IGP cuit au naturel en basse température.. nectarine du Roussillon huile neutre à
l'aneth supp 6€**

-

Tourte de cuisse de canette blanche de Touraine....
aubergines rôties, sauce légère à l'ail noir de la Drôme

-

Assiette de fromage autour du chèvres fermiers

Ou

Forêt Noire

Menu L'Informel, Vendredi soir 10 juillet
Le menu évolue chaque jour il peut y avoir des
changements

Accort Mets et Vins 4 verres de 8cl Sélection Sémantème
28€ (par convive) possibilité demi accord 15€

Tarte à la tomate... framboises au vinaigre de cassis, salade d'herbes

-

Foie gras du Gers IGP cuit au naturel en basse température.. nectarine du Roussillon et rhubarbes crues, huile neutre à l'aneth

-

Mulet pêché à port St Louis du Rhône, jardinière de légumes.. émulsion au beurre Nantais, zeste de citron bio

-

Poitrine de canette blanche de Touraine

Jus de parures, « ratatouille d'été confite » et noisettes

-

Forêt-Noire

Assemblage de chocolats d'Afrique de l'Ouest, cerises au marc de Riesling.. crème fouettée

Ou

Assiette de fromages fermiers autour du chèvre