

MB Restaurant

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.

Nous avons fait le choix de producteurs et de partenaires locaux :

*Maison Aimé, Volailles Dublanc,
Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital,
Boulangeries Chocolatine et Louis&Madeleine,
Barajas Primeurs, Ferme St Henri,
Fromages de Flore,
Mericq, Fumage d'Angresse,
Minoterie Dom*

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi !

*Réservations au 05 58 72 12 02
Service de 12h00 à 13h15 et de 19h30 à 21h00*

*Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes
à 16h00 pour le déjeuner et à minuit pour le dîner !*

*(Pour recevoir par email la carte du mois,
merci de nous contacter : mbrestaurant@orange.fr)*

***A nouvelle vie, nouvelle organisation, nouveaux horaires et nouvelle formule !
A partir du 1^{er} janvier 2019 le restaurant sera ouvert du mercredi au dimanche midi
Une formule déjeuner à 20 € (mise en bouche + plat + dessert)
sera proposée chaque semaine du mercredi au samedi et sera annoncée sur notre site
La carte sera renouvelée chaque premier mercredi du mois***

***Diner de la Saint Sylvestre : Menu à 90 € hors boissons
Déjeuner du Nouvel An : Menu à 70 € hors boissons***

***Journées à thème
Vendredi 14 Décembre : «gibier à poils» menu à 60 € hors boissons
Vendredi 25 Janvier : « truffes » menu à 75 € hors boissons***

Prix nets TVA et taxes incluses

La carte du mois de décembre 2018

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	<i>35 €</i>
<i>Entrée + plat</i>	<i>40 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	<i>45 €</i>
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	<i>50 €</i>
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du (*) est servi pour l'ensemble des convives d'une même table</i>	<i>55 €</i>
<i>La formule déjeuner (plat et dessert) changeant tous les jours du mardi au samedi</i>	<i>18 €</i>
<i>La formule déjeuner + une entrée à la carte</i>	<i>30 €</i>

Les entrées

*Pressé de foie gras de canard aux pousses d'épinards et au curcuma,
marmelade d'oranges amères, toast de pain de campagne (*)*

~~~

*Noix de Saint Jacques justes saisies, bouillon de volaille façon minestrone,  
tuile de parmesan, espuma à l'estragon (\*)*

~~~

*Croustillant de pigeon fermier aux dattes et aux pousses de soja,
chou rouge en salade, vinaigrette aux graines de sésame*

Les plats

*Pavé de lieu jaune rôti en croûte de cacahuètes,
déclinaison de carottes glacées aux zestes de citron, jus à la moutarde à l'ancienne (*)*

~~~

*Double côte de porc marinée à la poudre d'olives noires et au romarin cuite au sautoir,  
ragoût de pommes de terre grenailles et panais, jus à l'amertume de cacao  
servie pour deux personnes*

~~~

*Fricassée de poularde fermière aux champignons de Paris,
pissaladière d'oignons confits au thym, jus de cuisson au lard fumé (*)*

Le fromage et les desserts

Cromesquis de raclette à l'ail des ours, mâche à la granny smith et au poivre de Sichuan()*

~~~

*Banane flambée à l'armagnac, sablé à l'anis vert, glace à la racine de gingembre (\*)*

~~~

Gaufre à la menthe poivrée, compotée de kiwis, sauce chocolat, sorbet ananas

~~~

*Tartelette au chocolat amer cuite au moment, sauce et glace au caramel (\*)*

***Journée du vendredi 14 décembre 2018***

***« Gibier à poils »  
à 60 € par personne***

*Amuse Bouche :*

*Crème de châtaignes, croutons de pain d'épices, espuma à la moutarde  
\*\*\**

*Pâté chaud de sanglier aux noisettes et aux raisins marinés à l'armagnac,  
mâche en salade, vinaigrette à la racine de gingembre  
\*\*\**

*Lièvre à la royale, salsifis braisés, jus de cuisson au sang et au cacao  
\*\*\**

*Pain perdu de brioche et pomme rôtie à la cannelle,  
caramel au beurre salé, glace à la vanille*

***Diner de la Saint Sylvestre : Menu à 90 € hors boissons  
Déjeuner du Nouvel An : Menu à 70 € hors boissons  
( même menu sans le plat de homard )***

*Amuse Bouche :*

*Tartare de couteaux et palourdes aux fruits de la passion et à la racine de gingembre  
\*\*\**

*Crème brûlée au foie gras de canard et au poivre de java, toast aux six céréales  
\*\*\**

*Ravioles de homard breton, bisque au bâton de réglisse,  
salicornes et mertensia maritima en salade  
\*\*\**

*Filet de bar rôti sur la peau, mousseline de potimarron,  
crumble de jambon de Bayonne, beurre battu au thym  
\*\*\**

*Ballottine de chevreuil aux champignons,  
beignets de pommes de terre aux graines de cumin, jus de viande aux truffes  
\*\*\**

*Gratin d'aligot aux poires et à la betterave rouge, croûtons de pain d'épices  
\*\*\**

*Ganache au chocolat et aux mendiants, crème à l'armagnac  
\*\*\**

*Charlotte aux clémentines corses, caramel aux zestes d'orange, glace à l'anis vert*