

MB Restaurant

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.

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

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

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche midi !

*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)*

Journées à thème

***Jeudi 14 Février : « Saint-Valentin » menu à 65 € hors boissons**
Vendredi 15 Mars : « Coquillages et crustacés » menu à 75 € hors boissons*

Prix nets TVA et taxes incluses

La carte du mois de février 2019

<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>Le Menu Déjeuner changeant toutes les semaines du mercredi au samedi</i>	<i>20 €</i>
<i>Le Menu Déjeuner + une entrée à la carte</i>	<i>30 €</i>

Les entrées

Escalope de foie gras de canard poêlée, crème de haricots blancs, croûtons de pain d'épices, pistou à la marjolaine ()*

Salade tiède de chou romanesco et oignons grelots, maquereaux marinés au vin blanc, sauce yaourt de brebis aux zestes d'orange et à la racine de gingembre ()*

Pied de porc fermier pané aux épices douces, palets de betterave rouge et croquants de betterave chioggia, sauce façon gribiche

Les plats

Filet de bar rôti sur la peau, ail en chemise, racines de persil caramélisées au curcuma, jus à l'amertume de cacao ()*

Ballottine de volaille fermière farcie aux champignons de Paris et aux amandes, tarte tatin d'endives, délicate crème d'anchois de Collioure

Culotte d'agneau de lait des Pyrénées confite au thym et au romarin, polenta croustillante à la tomate mi-séchée, jus à la tapenade ()*

Le fromage et les desserts

Soufflé au Bleu des Basques, chutney de poires au poivre de Sichuan ()*

Ganache au chocolat amer, chantilly au café, sablé breton, glace à la cannelle ()*

Flan aux pruneaux d'Agen à la vanille, crème au rhum ambré, sorbet aux pommes rôties

Tartelette au citron, caramel au beurre salé, glace à l'anis vert ()*

Journée du jeudi 14 février 2019
«Saint Valentin » à 65 € par personne

Amuse Bouche :

Velouté de chou-fleur et ses sommités en tempura aux graines de cumin

*Bonbon croustillant de foie gras de canard aux poires, céleri en rémoulade,
jus perlé à la racine de gingembre*

*Filet de barbue cuit meunière aux épices tandoori, sauce à la grenobloise,
risotto d'épeautre aux oignons rouges confits et lard de Colonnata*

*Suprême de pigeonneau rôti à la chicorée et sa cuisse confite au romarin,
ragoût de légumes oubliés, jus au poivre de Java*

Blanc manger à la noix de coco, concassée de nougatine aux mendiants, sorbet au pomelos

Tartelette moelleuse au chocolat, crème au rhum ambré, glace à la cardamome

Menu Déjeuner du mercredi 13 au samedi 16 février

Amuse Bouche :

Salade de céréales à l'avocat et aux poivrons, espuma à la moutarde à l'ancienne

*Rouelle de porc fermier en croûte d'herbes,
déclinaison de carottes au curry madras, jus de viande aux citrons confits*

Biscuit au chocolat et aux noisettes, crème au whisky, glace au gingembre

Menu Déjeuner du mercredi 19 au samedi 23 février

Amuse Bouche :

Minestrone de légumes aux herbes

*Pavé de merlu rôti sur la peau,
pommes de terre grenailles aux épices douces, fumet de poissons corsé, toast à l'aïoli*

Crème brûlée à la vanille, madeleine à la fleur d'oranger, sorbet au cacao