

# Le Zest

Le chef Grégory HAMON et toute son équipe sont heureux de vous accueillir.  
C'est un plaisir de vous faire découvrir notre cuisine créative & gourmande  
en vous concoctant le menu de « **Saison du Zest** ».

En collaboration avec nos fournisseurs et producteurs locaux, nous faisons  
évoluer notre menu, élaboré au gré des saisons et des inspirations du moment

## Nos Menus

---

<b>Menu Zest</b>	entrée / plat / dessert	<b>32 €</b>
<b>Menu Duo</b>	entrée/plat ou plat/dessert	<b>27 €</b>
<b>Menu Tasting</b>	4 plats au choix parmi la carte	<b>38 €</b>
<b>Menu Dégust'</b>	6 plats sélectionné par le chef	<b>52 €</b>

*(le menu Dégust' est servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table)*

*Pour accompagner votre menu « Dégust' » nous vous proposons un « accord mets & vins », demandez conseil lors de votre commande*

---

## Les ENTREES

### **Légumes d'automne rôties au thym & cumin**

Stracciatella, poire, vinaigrette aux agrumes grillés, huile d'argan  
Grenade & salade de jeune pousse & herbes

### **Tartare de Thon**

Marinade au soja et gingembre, tapioca à l'huile de sésame chili,  
Avocat, radis & algues wakamé

### **Ceviche de Daurade & Gambas**

Leche de tigre au lait de coco et jus de citron Bergamote, banane, piquillos,  
Noix cajou et coriandre

### **Ris de Veau Poêlés**

Déglacé au vin jaune du Jura, crémeux de pomme de terre & panais,  
Poêlée de champignons du moment, pois gourmand & jeunes pousses

### **Foie gras de canard**

En Mi-cuit & Caramélisé, marmelade d'ananas, sirop de vin rouge épicée  
Pain d'épices & Poivre Fruits rouges/cacao

## Les PLATS

### **Gambas Sauvages**

Poêlées à la Pancetta, Condiment aux fruits de la passion,  
Purée de patate douce au gingembre & riz complet à la cive

### **Pavé de Saumon « Label rouge »**

En croute de citron vert et citronnelle, sauce aux oignons nouveaux,  
butternut braisé et Brocolini

### **Filet de bar**

Sauce aigre douce forestière au beurre noisette,  
Purée de pomme de terre et petits légumes à l'estragon

### **Magret de Canard fermier**

Cromesquis de cuisse confite, moutarde de mirabelle au miel fumé, Cannelloni de  
courge & ricotta au romarin, choux de Bruxelles aux noisettes caramélisées

### **Carré & Pastilla d'Agneau**

Braisé aux fruits secs et amande, purée d'échalote à la menthe poivrée,  
jus d'agneau corsé, et céréales aux pousses d'épinard

### **Sole « Meunière » 350/400 gr + 10 euros**

et sa purée de pomme de terre à l'huile d'olive à la truffe

## Les DESSERTS

### **Banoffee Oréo©**

entremet biscuit Oréo©, banane, caramel au beurre salé & crème mascarpone  
avec sa glace chocolat noir

### **Fondant chocolat noir saveur passion**

& glace marbré crème d'Isigny/framboise

### **Pavlova meringué au Zeste de citron vert**

#### **A la pomme verte et crémant**

Sirop de citron à l'huile d'olive & sorbet noix de coco

### **Crèmeux Pistache,**

Griottes, Sponge cake aux 5 épices et pistache, nougat glacé  
et crème à l'estragon

### **Assiette de Fromages Affinés**