

Carte ZANDOLI

Quelques amuses bouches autour du **marlin** & gressins géants

Foie gras « poché-poêlé », jus de canard concentré
Gyosa de canard confit & bambou & texture de champignons / 32€

Cochon Peyi confit longuement et légèrement gélifié
Rafraîchit d'un sorbet « pomme verte céleri branche » Caviar d'aquitaine Sturia
& concombre & rave en texture / 38€

Écrevisses de chez monsieur Mangatale
Nuage de maïs & jus d'écrevisse réduit & volaille fumée / 34€

Homard breton rôti au sautoir et araignée de mer
Pommes de terre confites & estragon & piment végétarien / 60€

Ris de veau de lait poêlé dans un beurre mousseux vanillé
Fèves & sucrose & marlin fumé / 50€

Pêche du jour pochée dans une sauce vin rouge
Lentille & lard frit & oignons grelots / 35€

Plateau de fromage de chez Marjolait et Bordier / 22€

Corossol

Ganache crémeuse « chocolat blanc-basilic »
Tuile croustillante & gel acidulé légèrement vanillé / 16€

Abricot et cerise Peyi

Tube croustillant & baie rose & sorbet acidulé / 16€

Café - Caramel

Comme un Oreo & orange fraîche & sponge cake croustillant / 16€

Baba au rhum en mignardise

Menu Découverte

60 € / pers

Quelques **amuses bouches** autour du marlin & gressins géants

Foie gras « poché-poêlé », jus de canard concentré
Gyosa de canard confit & bambou & texture de champignons

Pêche du jour pochée dans une sauce vin rouge

Lentille & lard frit & oignons grelots

Corossol

Ganache crémeuse « chocolat blanc-basilic »
Tuile croustillante & gel acidulé légèrement vanillé

Baba au rhum en mignardise

Menu Inspiration

80 € /pers

Quelques **amuses bouches** autour du marlin & gressins géants

Cochon Peyi confit longuement et légèrement gélifié

Rafraîchit d'un sorbet « pomme verte céleri branche » Caviar d'aquitaine Sturia
& concombre & rave en texture / 38€

Ris de veau de lait poêlé dans un beurre moussieux vanillé

Fèves & sucrine & marlin fumé

Plateau de fromage de chez Marjolait et Bordier

Abricot et cerise Peyi

Tube croustillant & baie rose & sorbet acidulé

Baba au rhum en mignardise

Menu Grand Zandoli
110 €/pers

Quelques **amuses bouches** autour du marlin & gressins géants

Écrevisses de chez monsieur Mangatale
Nuage de maïs & jus d'écrevisse réduit & volaille fumée

Homard breton rôti au sautoir et araignée de mer
Pommes de terre confites & estragon & piment végétarien

Ris de veau de lait poêlé dans un beurre moussieux vanillé
Fèves & sucrose & marlin fumé

Trou Martiniquais

Plateau de fromage de chez **Marjolait** et **Bordier**

Café - Caramel
Comme un Oreo & orange fraîche & sponge cake croustillant

Baba au rhum en mignardise