



LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Tentation

Entrée/ plat ou plat/ dessert 22€ et 28€ avec assiette de fromages

Entrée, plat, dessert 28€ et 34€ avec assiette de fromages

Dépendant du marché et des arrivages, ce menu peut être modifié

Velouté de choux fleur, effiloché d'esturgeon fumé et petites cerises en vinaigrette

Dos de merlu au beurre moussoux, flan de courgettes aux herbes,
beurre à l'olive noire

Assiette de fromages, fromage blanc ou faisselle

Tartelette mojito/ fruits rouges

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Toutes nos viandes sont d'origine France et UE.





LE CARRÉ D'ALETHIUS

Le Carré

Entrée/ un plat/ dessert 50€ et 60€ avec le fromage
Entrée/ deux plats/ dessert 60€ et 70€ avec le fromage

Quelques mises en bouche...

Saumon sauvage légèrement confit, éléments iodés,
royale d'avocat et vinaigrette condimentée* 30€

ou

Marbré de foie gras en mille-feuille, noix de pécan et poivre de Voatsiperifery, compotée
de fraises au vinaigre balsamique* 30€

Rouget juste saisi à la tapenade, courgettes couleurs, tomates confites au Garam Masala,
émulsion menthe bergamote* 38€

Suprême de pintade fermière rôtie sur peau et escargots de la vallée de l'Eyrieux,
aubergine violette à l'ail nouveau et jus à la sauge officinale* 33€

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs...

Les gourmandises

* À la carte

Toutes nos viandes sont d'origines France.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

" On en pince pour le homard" ...

Juillet et Août: menu à 90€ et 100€ avec le fromage
Uniquement le soir, week-end et jours fériés

Homard de pêche Bretonne

Quelques mises en bouche...

Salpicon de homard iodé, royale d'avocat et vinaigrette d'agrumes*

Ravioles de homard, carpaccio de courgettes couleurs, textures de tomates*
anciennes, infusion au géranium odorant

Homard légèrement grillé, fondue d'oignons à l'ananas Victoria et coriandre*
fraîche, grains de riz noir et velours au curry madras

Les gourmandises

* à la carte: 49€

Toutes nos viandes sont d'origine France.



LE CARRÉ D'ALETHIUS

L'Aléthius

Menu surprise 94€

Ce menu vous est proposé avec un accord mets et vins 133€

Ce menu unique est servi pour l'ensemble de la table

Olivier Samin et son équipe élaborent pour votre plus grand plaisir, un menu créatif et audacieux avec les plus beaux produits du moment.

Un subtil mélange de saveurs en quatre service, plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, et les minis gourmandises.

"L'espiègle gourmandise taquine les papilles "

(non proposé les midis du jeudi et du vendredi)

Toutes nos viandes sont d'origine France.