



CUISINE OUVERTE DE
DE 12H À 13H30 AINSI QUE DE 19H À 20H30



Menu 10 services Prestige

NOUS VOUS PROPOSONS DIX DÉGUSTATIONS DE NOS MEILLEURES RECETTES DE SAISON EN PORTIONS « RÉDUITES » AUTOUR DES PRODUITS NOBLES EN FORMULE SURPRISE.

140 € VINS COMPRIS (À PARTIR DE L'ENTRÉE ET JUSQU'À LA FIN DU PLAT PRINCIPAL)

Menu Plaisir

COÛT : 65 € (+28 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

GRIGNOTAGES

MISES EN BOUCHE

HOMARD BRETON EN DEUX PRÉPARATIONS
TARTARE AU FINES HERBES. FENOUIL CONFIT. SORBET - DEMI-QUEUE EN ÉCUME DES CARCASSES.
CONCASSÉ DE TOMATE CŒUR DE BOEUF-PESTO

OU
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON, BRIOCHE ET CHUTNEY MANGUE-POIRE
OU

6 HÛITRES CREUSES N°3 SUR GLACE

VOLAILE JAUNE BIO EN CUISSON DOUCE/FRICASSÉE AUX GIROLLES-MORILLES-VIN JAUNE/
TOAST AUX NOISETTES/RIS DE VEAU ET PETITES PÂTES

OU
FILET PUR DE BOEUF D'AUBRAC AUX POIVRES (+15 € PP AU MENU)
OU

HOMARD BLEU AU BEURRE « MAÎTRE D'HÔTEL » (85 €)

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS. PAIN AUX NOIX. RAISINS ET FRUITS SECS (13 € À LA PLACE DU DESSERT)

MELON EN GASPACHO/SORBET MELON-KALAMANSI/GROSEILLES ROUGES/BISCUIT CRANBERRIES/MERINGUE
OU

CHOCOLAT MANJARI/CASSIS/BISCUIT FEUILLANTINE/GEL CASSIS-CHAMPAGNE/YAOURT-CASSIS

+ 50 € POUR DEUX AU MENU

TOUTES ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES NE SERONT PLUS PRISES EN COMPTE SI ELLES NE SONT PAS SIGNALÉES LORS DE LA RÉSERVATION.

L'ÉQUIPE DU MOMA

Menu Incontournable

COÛT : 95 € (+38 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

GRIGNOTAGES

MISES EN BOUCHE

HOMARD BRETON EN DEUX PRÉPARATIONS
TARTARE AU FINES HERBES. FENOUIL CONFIT. SORBET - DEMI-QUEUE EN ÉCUME DES CARCASSES.
CONCASSÉ DE TOMATE CŒUR DE BOEUF-PESTO

OU
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON, BRIOCHE ET CHUTNEY MANGUE-POIRE
OU

6 HÛITRES CREUSES N°3 SUR GLACE

BAR DE LIGNE RÔTI/CRÉMEUX AUX POIS FRAIS/BULBES DE JEUNES OIGNONS CONFITS/CROQUANT DE LAITUE/SAUCE
VIERGE/PÉTALES

TURBOT SAUVAGE LÉGÈREMENT GRILLÉ/ARTICHAUT/AUBERGINE/NAVET/MAYO SUSHI

VOLAILE JAUNE BIO EN CUISSON DOUCE/FRICASSÉE AUX GIROLLES-MORILLES-VIN JAUNE/
TOAST AUX NOISETTES/RIS DE VEAU ET PETITES PÂTES

OU
FILET PUR DE BOEUF D'AUBRAC AUX POIVRES (+15 € PP AU MENU)
OU

HOMARD BLEU AU BEURRE « MAÎTRE D'HÔTEL » (85 €)

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS. PAIN AUX NOIX. RAISINS ET FRUITS SECS (13 € À LA PLACE DU DESSERT)

MELON EN GASPACHO/SORBET MELON-KALAMANSI/GROSEILLES ROUGES/BISCUIT CRANBERRIES/MERINGUE
OU

CHOCOLAT MANJARI/CASSIS/BISCUIT FEUILLANTINE/GEL CASSIS-CHAMPAGNE/YAOURT-CASSIS

+ 50 € POUR DEUX AU MENU

Menu MOMA Surprise

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

45 € (+ 26 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)
UNIQUEMENT LES MIDIS (HORS DIMANCHES ET FÉRIÉS)

AFIN DE PRÉSERVER LE BON REPOS DE NOTRE ÉQUIPE, LA DERNIÈRE COMMANDE SERA PRISE À 13H30 LE MIDI ET 20H30 EN SOIRÉE.
LA DERNIÈRE CONSOMMATION SERA SERVIE À 16H30 EN APRÈS-MIDI ET À 23H30 EN SOIRÉE. NOUS VOUS REMERCIONS POUR
VOTRE COMPRÉHENSION

NOUS NE PROPOSONS PAS DE PLAT UNIQUE LE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI AINSI QUE LES JOURS FÉRIÉS.