



M

HENRI MOREL

MAISON DE GOÛTS

Pâques

Du vendredi 2 au dimanche 4 avril 2021

Commandes 48 h à l'avance : 02 31 65 16 83 ou contact@henri-morel.com

APÉRITIF : LES GOURMANDISES DU PRINTEMPS 9 €

Gourmandises froides

- Sucette de saumon fumé et betterave chioggia, crème aux herbes fines et citron vert
- Blinis de maïs, mousse d'avocat et œuf de caille, graines de pavot ✓
- Opéra foie gras de canard pistache, pickles de carottes au balsamique
- Cheese cake de haddock à l'aneth et sésame

Gourmandises chaudes

- Petit rouleau croustillant de shiitake ✓
- Croque-Monsieur aux truffes

LES BOCAUX à partager 200 gr, accompagnés de mini-bruschettas à l'huile d'olive et à l'ail et thym :

Le bocal..... 10 €

Les 3 bocaux..... 28 €

- Tapenade d'artichauts, purée de cresson et ail rose de Lautrec ✓ ✕
- Tapenade d'olives noires de Kalamata et purée de tomates confites ✓ ✕
- Légumes marinés et grillés au pistou ✓ ✕
- Tartare de sardines de Quiberon aux câpres
- Brandade de haddock et gelée d'airelles

✕ Sans gluten

✓ Végétarien ou possibilité végétarien. Prix TTC.

LE MENU DE PÂQUES

ENTRÉE ET PLAT	38 €
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	43 €
UNE ENTRÉE	15 €
UN PLAT	24 €

ENTRÉES

- Le tartare de thon au sésame, corolle de haddock, rémoulade de céleris et copeaux d'asperges vertes ✕
- Le ½ homard breton (250 gr), salade printanière de légumes nouveaux, sauce aigrette à l'aneth (+12 €) ✕
- L'œuf de poule mollet, pousses d'épinard, asperges vertes et copeaux croustillants d'artichaut poivrade, pesto à la coriandre ✓ ✕

PLATS

Mer

- Le dos de turbot sauvage grillé, sauce vierge mimosa et jambon Serrano, fricassée de blettes et asperges blanches, épinards frais

Terre

- L'agneau de lait des Pyrénées : le gigot braisé aux truffes, la côtelette rôtie, poêlée d'artichauts poivrade, asperges vertes et pommes de terre Ratte du Touquet
- Le risotto de céleris aux truffes, navets, blettes, carottes et oignons de Roscoff ✓ ✕

LES DESSERTS

7 €

- La tarte sablée fraise rhubarbe, crémeux léger à la citronnelle
- Le lingot chocolat gianduja, biscuit praliné et noisettes torréfiées

