



A la carte ce printemps On the menu this spring

Par notre Chef, Maxime Bobin

**Au gré des vents et des marées, retrouvez les suggestions de notre Chef à l'ardoise.
Chef's "Catch of the Day" Suggestions on the menu board**

Menu 39 €

ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 9 €
STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €9

Les épinards *écho*

En velouté glacé, coques de nos côtes au sarazin, cappuccino iodé avec leur jus
écho **spinach:** *In an iced velouté, cockles harvested from our beaches and served with buckwheat, and a cockle-water cappuccino*

Le maquereau

Mariné à la moutarde, céleri confit et en mousseline aux épices douces, glace à la moutarde à l'ancienne
Mackerel: *Marinated in mustard, with confit of celery in a mildly-spiced mousseline, and icecream made with traditional mustard*



La pêche du jour *écho*

Rôtie sur sa peau au beurre d'algues, poêlée de légumes du moment, sauce beurre blanc
écho **Peach speciality:** *Roasted in its skin with seaweed butter, a seasonal vegetable stir-fry and beurre-blanc sauce*

Le magret de canard

Rôti, servi rosé, écrasé de pommes de terre légèrement fumé, petits oignons snackés, jus de viande corsé
Duck-breast fillet: *Pink-roasted with lightly-smoked mashed potatoes, grilled pearl onions and well-seasoned meat gravy*



La pomme *écho*

En tarte tatin sur un sablé, glace à la vanille de Nouvelle Guinée maison
écho **Apple:** *In a shortbread tarte tatin with icecream made in-house with vanilla from New Guineau*

Le chocolat grand cru Valrhona 66%

En ganache onctueuse à la fleur de sel, sablé croquant à la cacahuète, caramel crémeux et glace maison à la cacahuète
In a creamy fleur-de-sel ganache with crispy peanut shortbread, creamy caramel and peanut icecream made in-house



éc(h)o

Le Mieux-Être par
millesime

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *éc(h)o*.

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur **www.echo-millesime.com**

We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds, as well as being nutritionally sound. **All our menus offer *éc(h)o options*** dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with a well-balanced diet. Learn more about our wellbeing programme on **www.echo-millesime.com**

Origine de nos viandes : Union Européenne.

Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.

Our meat sources: European Union. A menu identifying allergens is available on request