

Au **BE Café Marché Jourdan**, découvrez une cuisine bistrannique où qualité et originalité sont les maîtres mots. Nous souhaitons rendre hommage aux produits frais, de saison et, si possible, locaux.

Le restaurant est ouvert chaque jour de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.

Toute l'équipe vous souhaite une plaisante dégustation !

## Menu

**Menu 3 services : 37€ (hors boisson)**

### ENTRÉES

#### Carpaccio de daurade

Crème de poireaux, miettes de pain au citron

Ou

#### Risotto croustillant de riz ARBORIO au cœur coulant de mozzarella

Salade de légumes croquants

### PLATS

#### Suprême de volaille à la verveine

Sauce fleurette, petites girolles confites au beurre de romarin

Ou

#### Rouget de roche

Coulis de cœur de laitue, escabèche de courgettes

### DESSERTS

#### Figue caramélisée

Glace à l'amande maison, réduction bière brune

Ou

#### Trilogie de douceur



Plat De-Light (faible en calories)

De-Light est la promesse d'une agréable parenthèse minceur qui conjugue plaisir et diététique. Chaque repas devient une invitation à redécouvrir le plaisir d'une alimentation gastronomique à faibles calories et sans gluten.

Concept développé par Patrick JARNO, Chef du Sofitel Quiberon Diététique et instauré dans tous les Sofitel du monde.



Plat végétarien.



Afin de vous servir au mieux, n'hésitez pas à nous informer de toute intolérance alimentaire.



Nous disposons d'un menu adapté pour les enfants (-12 ans). N'hésitez pas à nous le demander. Prix : 18€



Tous nos œufs sont issus de l'agriculture biologique.

## À la carte

### ENTRÉES

#### Tarte fine tiède

17€

Maquereaux en filet, compote de San Marzano, mizuna

#### Œuf 63°

13€

Champignons des bois sautés, riz soufflé au lard de Colonnata IGP

#### Salade de tourteau de la Mer du Nord 190 kcal 18€

Navet mariné aux agrumes, avocat, laitue de mer

#### Carpaccio de bœuf maturé 'Holstein' légèrement fumé

16€

Gelée de céleri blanc, jaune d'œuf 'façon poutargue'

### PLATS TERRE & MER

#### Épaule d'agneau

29€

Cuit basse température confit à l'ail, mousse d'haricot blanc, krapak de tapioca, jus d'agneau

#### Côte à l'os « Blanc bleu belge » (BBB) maturée 39€

Poêlée au beurre cru, frites au blanc de bœuf maison, oignon doux des Cévennes AOP, salade de jeunes pousses et jus de cuisson

#### Turbot breton rôti

34€

Pousses d'épinards tombées au citron, sauce « bagna cauda »

#### Aubergine violette 180 kcal 25€

Jus réduit de poireaux, câpres capucines, tomate Pachino confite IGP

### FROMAGES

15€

Trilogie de fromages – Affinés belges et français

### DESSERTS

#### Tarte aux spéculoos

11€

Citron de Menton IGP, meringue coco

#### Rhubarbe en croute de sucre

8€

Crème moussieuse de yaourt maigre « Beillevaire », fraises belges de Wépion

#### Ananas en carpaccio 200 kcal 10€

Livèche, sorbet citron vert

#### Tarte ganache chocolat noir Neuhaus 72%

12€

Sablée cardamome et caramel

ICI, NOS ALIMENTS ONT L'ACCENT LOCAL

Au BE Café Marché Jourdan nous privilégions les produits locaux. Notre miel est produit sur le toit de l'hôtel, et nos œufs sont bios, de poules belges élevées en plein air.

