



Instant
Quély's

Entrée / Plat / Dessert	26 €
Entrée / Plat <i>ou</i> Plat / Dessert	22 €
Plat	16 €

*Selon les trouvailles du marché, le chef vous concocte ce menu
plein de saveurs et de surprises en bouche.*

Salade de **quinoa et concombre** à l'orientale, guacamole
maison, féta et son émulsion de laitue au yuzu



Lamelles d'encornet cuites doucement puis snackées
sur sa tombée de choux doux, écrasé de pomme de terre,
sauce beurre blanc légèrement épicée

Filet mignon de porc rôti au beurre, mousseline de
panais et tombée de pleurotes, jus de viande à la sauge

 **Le potimarron** en 3 façons arrosé de sa sauce vierge
aux figues fraîches et coco



Tarte aux poires façon Amandine sur sa brioche
Vendéenne, caramel au beurre salé et sa glace

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponible sur
demande. Prix nets en euros, service compris.

A la carte

À partager

Planche de charcuterie Ibaïama Maison Louis Ospital 160 grs
(2-3 personnes) - **23€**

Assiette de **charcuteries** Maison Louis Ospital 100 grs - **13€**

Entrée :

Saumon Label rouge cuit à 44°C, “mille-feuilles” de guacamole et son crémeux de laitue - **12€**

Tataki de thon rouge ikejime aux épices Zlata sur son écrasé de pomme de terre - **15€**

Magret de canard fumé aux aiguilles de pin et rosace de pomme de terre, compotée d'oignon, vinaigrette de jus de viande - **13€**

 **Entrée végétarienne** du Menu Instant Quély - **8€**

Plat signature :

Ceviche de thon rouge ikejime au parfum du Pérou, patates douces et maïs frais, Léché del Tigre - **24€**

Pavé de maigre en basse température, mousseline de chou-fleur au yuzu et fondue de poireau à la vanille, émulsion coquillage acidulé - **24€**

Pomme de ris de veau (UE) et son jus de viande - **35€**

ou **Caille farcie et cuisses confites** (France) - **26€**, mousseline de céleri boule au beurre noisette et girolles

 **Plat végétarien** du Menu Instant Quély - **16€**

Dessert :

Assiette de **fromages locaux** 4 morceaux - **11€**

Gaufre liégeoise aux figues rôties, crémeux vanille et sa glace - **10€**

Fondant au chocolat Grand cru Valrhona, émulsion pistache et sa glace caramel au beurre salé – **10€**

Tarte crémeuse citron jaune et citron noir d'Iran, meringuée à notre façon - **10€**

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris.