

MENU



ENTRÉE

- Œuf parfait, crème de céleri, poêlée et espuma forestière, jus de volaille réduit, huile de truffe et parmesan
- Velouté de poireaux, noix de saint jacques snackées, noisettes torréfiées, granny smith, huile de noisette, jeunes pousses



PLAT

- Pavé de cabillaud rôti au beurre, nage de coquillages, mousseline de chou-fleur, noisettes, sorbet huître et huile de ciboulette
- Ballotine de volaille, tomate mozzarella et basilic, mousseline de pomme de terre fumées et jus de poulet réduit



DESSERT

- Ile flottante, crème vanille bourbon infusée, éclats de nougatine, caramel laitier au beurre salé
- Pommes rôties en cage de frangipane, sorbet pomme verte, jus de cidre réduit



AMUSE BOUCHE

- Velouté de courge butternut, châtaignes torréfiées, croûtons moelleux au beurre



ENTRÉE

- Ravioles de langoustines, étuvée de poireaux, jus de carapace, huile de crustacés



PLAT

- Filet de bœuf rôti au beurre moussant, pommes dauphines maison et sauce béarnaise maison



PRÉ DESSERT

- Granité basilic citron hibiscus poivre de Timut



DESSERT

- Mi cuit au chocolat au beurre salé, sorbet crème fraîche et gruée de cacao

POUR LES

petits gourmets



Menu à 12 €

- 1 Sirop à l'eau
- 1 Steak haché Charolais,
Frites fraîches maison
- 1 Boule de glace Maison,
parfum au choix





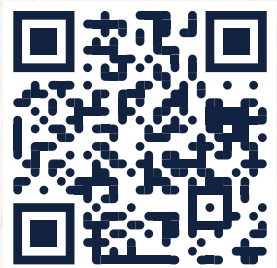
DÉJEUNER

l du mercredi au vendredi

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	25 €
Entrée / Plat/ Dessert	29 €
Accord mets et vins (2 verres)	14 €

Réservation

au 02 97 42 58 85
ou sur www.makaira.fr
en scannant ce QR code :



DÎNER & WEEK-END

Le Chef et son équipe vous proposent une carte avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix, évoluant selon les saisons et les produits du marché.

Amuse-bouche, pré dessert et quelques surprises au menu	47 €
Accord mets et vins (2 verres)	14 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

• Chenin sec, AOP ANJOU, Domaine DHOMME 2025	12 cl 5€	75 cl 23 €
• Petit Chablis, AOP PETIT CHABLIS, Domaine Le Verger 2023		75 cl 36 €
• Les Bobines, IGP Saint Guilhem le Désert, 2025	12 cl 6€	75 cl 25 €
• Les Rouillères, AOP Saint Nicolas de Bourgueil, 2023		75 cl 32 €
• Les Roncières, AOP Haute Côte de Nuit, 2023		75 cl 38 €
• Le Pressoir, AOP Anjou Gamay, Domaine Dhommé	12 cl 5,20 €	75 cl 24 €
• Aux Origines, AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, Domaine J.Vignier	12 cl 12 €	75 cl 56 €

Ouverture du Mercredi au Samedi 12h-14h et 19h30-22h00
Dimanche 12h-14h

Viandes origine France/UE - Prix TTC service compris

Retrouvez nous

sur Facebook &
Instagram :

[makaira_vannes](https://www.facebook.com/makaira_vannes)