

La Remise à Christian



Christian VOLFIN
MAITRE RESTAURATEUR



ENTRÉES

- FOIE GRAS** *mi-cuit aux fruits de la passion* 18.00 €
Son pain d'épices et sa farandole de fruits
- FOIE GRAS** *mi-cuit with exotic passion*
- NOIX DE SAINT JACQUES** *de Bretagne* 18.00 €
aux agrumes
SCALLOPS *with citrus*
- HUITRES DE BOUZIGUES** *à l'ail noir, sorbet fruit de la passion* 16.00 €,
et son émulsion de salicorne et perles d'harenga
OYSTERS
- ŒUF EN MEURETTE** *de ma grand-mère* 16.00 €
sa chips de Jambon Serrano
POACHED EGG
- SOUPE DE POISSONS** *en montgolfière* 14.00 €
Fishes soup
- ASPERGES,** *son mimosa à la truffe et* 18.00 €
sa vinaigrette à l'huile de sésame

Nous ne travaillons que des produits frais et des circuits courts
Parfois des produits viennent à manquer

La Remise à Christian



Christian VOLFAN
MAITRE RESTAURATEUR



NOTRE SÉLECTION DE LA MER

- TURBOT au beurre d'orange** 30.00 €
Ecrasé de céleri au lait de coco, Légumes croquants
TURBOT , celeri crush, crunchy vegetables
- DOS DE CABILLAUD légèrement fumé, au jus de framboise** 30.00 €
Cuisson basse température, ses légumes croquants crus et cuits
COD LOIN raspberrry juice
low temperature cooked , crunchy vegetables
- NOIX DE ST JACQUES de la baie (Bretagne), et Asperges vertes** 32.00 €
, Caramel d'orange, Légumes et émulsion de citron
SCALLOPS FROM THE BAY, just seared, vegetables, orange caramel

NOTRE SÉLECTION VIANDE FRANCAISE

- FILET DE BŒUF d'Aubrac pommes Anna** 32.00 €
ses cèpes et son foie gras de canard poêlé
Aubrac BEEF FILLET with crunchy vegetables, his porcini mushrooms
- his duck foie gras
- MAGRET DE CANARD du Sud Ouest miel et épices** 28.00 €
Gratin dauphinois revisité
DUCK BREAST FILLET from the South-West
with honey and spices, Mashed potatoes with olives and truffle oil
- RIS DE VEAU de l'Aveyron persillade** 34.00 €
Mousseline de patate douce, girolles, son crumble de jambon Serrano
SWEETBREAD shopped parsley with chanterelles and truffes slats
sweet potato mousseline, and serrano ham crumble with espelette pepper

La Remise à Christian



Christian VOLFIN
MAITRE RESTAURATEUR



LES MENUS

MENU EXPRESS

Le midi sauf Dimanche et jour férié

Mise en bouche + Entrée + Plat
ou Mise en bouche + Plat + Dessert 25.00 €

Formule complète

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert 30.00 €

LA CARTE

Plat prix de la Carte

Il ne sera pas délivré d'entrée, si pas de suite de plat

CHOISIR SON MENU AVEC LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert 55.00 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 65.00 €

MENU ENFANT (-10 ans)

Plat de la carte en portion enfant au choix

..Boisson et Glace 2 boules

18.00 €

Main course in children's portions of your choice

Drink, Ice cream 2 scoops

La Remise à Christian



Christian VOLFIN
MAITRE RESTAURATEUR



*Faites vibrer vos papilles !
et vivez une expérience culinaire*

*Le menu découverte est une sorte de jeu pour
découvrir les saveurs.*

*Vous connaîtrez les détails des mets après les avoir
dégustés*

MENUS DECOUVERTES ET DEGUSTATIONS

table entière le soir

<i>4 services</i>	<i>55.00 €</i>
<i>5 services</i>	<i>65.00 €</i>
<i>6 services</i>	<i>80.00 €</i>

ACCORDS METS ET VINS

<i>3 verres</i>	<i>10 cl</i>	<i>Appellation Région</i>	<i>20.00 €</i>
<i>4 verres</i>	<i>10 cl</i>	<i>Appellation Région</i>	<i>25.00 €</i>
<i>3 verres</i>	<i>10 cl</i>	<i>Tour de France des Grand Crus</i>	<i>35.00 €</i>

La Remise à Christian



Christian VOLFIN
MAITRE RESTAURATEUR



NOS DESSERTS

<i>TARTE au citron</i> revisitée et déstructurée <i>Lemon TART</i> revisited and unstructured	14.00 €
<i>BABA AU RHUM</i> du Chef <i>Rum BABA</i>	14.00 €
<i>DOME DE CHOCOLAT NOIR</i> au caramel beurre salé et son palet breton <i>DARK CHOCOLATE</i> dome	14.00 €
<i>POIRE POCHEE</i> au caramel beurre sale	14.00 €
<i>TARTE TATIN</i> revisitée <i>Tatin TART</i>	12.00 €
<i>TARTE aux fraises et rhubarbe</i> revisitée et déstructurée <i>Strawberry and rhubarb tart</i> revisited and deconstructed	12.00 €
<i>IRISH Coffee</i>	12.00 €
<i>L'assiette de FROMAGES</i> régionale découverte et dégustation <i>CHEESE</i> platter	14.00 €

La Remise à Christian

RESTAURANT

La remise à Christian située sur la place du 14 juillet, près de la Fontaine et en face de la Halle, jouxte l'ancienne mairie. L'équipe vous accueillera dans son univers paisible et calme afin que vous puissiez passer un agréable moment.

L'été vous pourrez profiter de notre terrasse

CUISINE

Le chef Christian se fera un immense plaisir de vous concocter ses plats en votre honneur.

Sa cuisine raffinée vous surprendra par ses saveurs, sa présentation et ses produits utilisés.

En effet nous travaillons que des produits frais, des viandes d'origine française.



La Remise à Christian



Christian VOLFIN
MAITRE RESTAURATEUR



SUGGESTION

Vendredi - Samedi - Dimanche

BOUILLABAISSE

(Authentique de Marseille)

Minimum 2 personnes

50 €/personne

EN QUELQUES MOTS ...

La Bouillabaisse Marseillaise authentique est un plat de poissons méditerranéens cuits dans un bouillon corsé préparé avec des poissons de roche, parfumé au fenouil et au safran.

Elle doit être garnie d'au moins quatre espèces parmi ! rascasse, rascasse blanche (bœuf), araignée (vive ou cabotte), galinette (rouget grondin), Saint-Pierre, baudroie (lotte), fiélas (congre), chapon (rascasse rouge), roucaou ; éventuellement du loup, du merlan, et des crustacés comme des cigales de mer, des langoustes ou des crabes verts ; certains y ajoutent aussi de la seiche. Toutefois pour atteindre le sommet des saveurs de ce plat emblématique, il est recommandé de la préparer avec le plus d'espèces possible.

Elle est accompagnée de croûtons aillés, et d'une sauce Rouille, montée comme une mayonnaise aillée à l'huile d'olive, au safran et piments