



*Parce que nous nous engageons à promouvoir les produits frais et de saison, les producteurs locaux, nos richesses, notre culture...  
Ma philosophie de la cuisine. SL*



## *Surprise du marché*

*selon mes coups de cœurs et achats quotidiens, pour votre plaisir.*

Une entrée, un plat et un dessert 48 €

Une entrée, deux plats et un dessert 68 €

(supplément fromages 10€)

## *La Saint-Hubert* 75 €

Velouté de châtaigne,

lard paysan, perdreau et foie gras de canard au miel du Maquis

Noisettes de chevreuil, poivrade au Voatsiperifery, farandole de légumes gibier

Tourte de lièvre à la royale

Poire au vin d'épices, dacquoise noisette et chocolat ... 'esprit de Noël'

## *Saveurs Côtieres* 89 €

\* *Terre et mer (avec le chevreuil)* 115 €

Oursins d'ici en écume de mer

Langoustines de Méditerranée, mousseline de céleris rave au curry Madras, sucs de carapaces et granny-smith

Huitres Tarbouriech au confit de poireaux, chorizo bellota et jus de rôti fumé

Loup sauvage cuit lentement, délicat risotto biologique d'ici et citron jaune, gelée d'agrumes

\* Noisettes de chevreuil, poivrade au Voatsiperifery, farandole de légumes gibier

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal

Passionnément Extra Bitter Guayaquil

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives

Prix nets exprimés en euros. Service compris

# L'OVIC

*Restaurant Stéphane Léger*

*Homard tiède du Maine en vinaigrette passion  
et matignon de céleris*



*Rouget barbet orange et romarin en écailles de pommes de terre  
'Hommage à Paul Bocuse'*



*Mille-feuille de bœuf Charolais au foie gras*



*A la folie*

95€ par personne

Réservation 04.94.40.96.46. [reservation@stephaneleger.com](mailto:reservation@stephaneleger.com)

