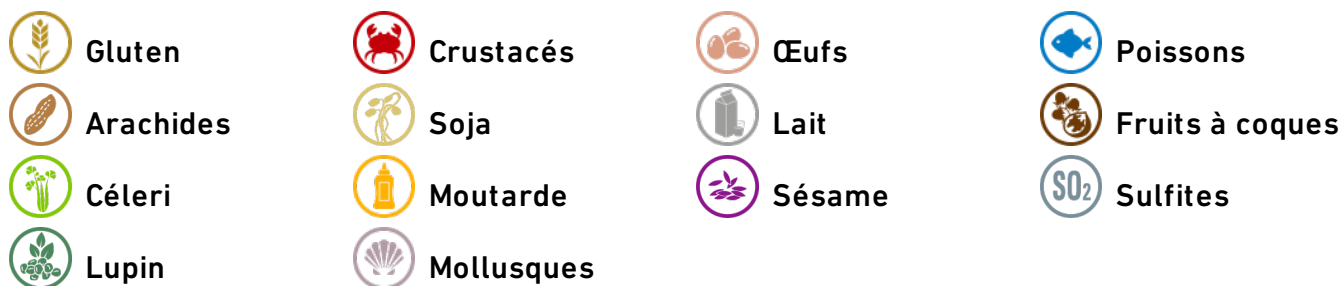




18 Septembre 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Entrées

Entrées

Demi homard en cressonnière de la maison Beausse tomates ananas de Provence																		
Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates de Provence																		
Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)																		
Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute																		
Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs																		
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron																		
Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette																		
Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta																		





























Huîtres

Huîtres Marennes Oléron

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "																			
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron																			
Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "																			
Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " (dîtes papillon)																			

Plats

Plats

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) fondue de tomates, mousseline de patates douces																			
Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette) (selon arrivage)																			
Dos de bar issu de l'aquaculture saisi, coulis de crustacés, risotto à l'encre de seiche																			
Emincé de filet de bœuf, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano roquette sauvage *																			
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																			
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																			
Homard entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios																			
Magret de canard de la ferme Lacère (dans les Landes) rôti aux prunes, épinards frais *, jus au cassis de Dijon																			
Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *																			
Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie																			
Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre																			
Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)																			
Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)																			
Tataki de filet de boeuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *																			
Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti, beurre blanc, oeufs de saumon, tombée d'épinards de l'Essonne																			

Desserts

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux fruits rouges																			
Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges																			
Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn																			
Figues de Provence rôties, crumble aux noix, glace vanille																			
Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat noir																			
Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)																			
Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille																			
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées																			
Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar																			
Tarte aux fruits de saison																			

Le Dimanche

Menu du Dimanche

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges



Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède

crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs



Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic

(carottes, courgettes, tomates grappes)



Velouté de cresson servi froid, focaccia à la ricotta

