

Mardi 27 Août 2018

# MENU PARLEMENTAIRE

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 19€90

Entrée, Plat, Dessert 26€50

valable uniquement du lundi au dimanche pour le déjeuner

## ENTRÉES STARTERS

**Tomates Ananas rôties aux vinaigre de framboise** et mozzarella di Bufala  
Roasted pineapple tomatoes with raspberry vinegar

**Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette** légumes grillés à la  
sarriette

Bite of Swordfish in Espelette chili pepper marinade

**Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**  
Riviera-style warm grilled eggplant mille-feuilles

**Poivrons marinés, chèvre frais, melon et San Daniele**  
Marinated sweet peppers, fresh goat's cheese, melon and San Daniele ham

## PLATS MAIN COURSES

**PLAT DU JOUR : Dos de Canette aux figes** écrasé de pommes de terre  
aux herbes

TODAY'S MAIN COURSE: Fig Duckling Loin

**Risotto aux fèves, petits légumes croquants, parmesan** et coulis de basilic  
Risotto with fava beans, crunchy baby vegetables, Parmesan cheese

**Filet de Daurade Royale à la plancha**, barigoule de fenouil et coulis de  
courgettes

Fillet of Gilthead Sea bream à la plancha,

**Rascasse, Cabillaud et Lieu noir en Bouillabaisse**, croûtons et aioli  
Scorpion fish, Cod and Coalfish Bouillabaisse stew,

## DESSERTS DESSERTS

**Tiramisu coco Rhum**  
Coconut rum tiramisu

**Nage de melon au lait de coco, sorbet framboise**  
Melon in coconut nage, raspberry sorbet

**Soupe de pêche à l'aneth et sorbet verveine**  
Peach soup with dill and verbena sorbet

**Glace et Sorbet de la Maison Pédonne** ( préparation artisanale )  
Citron, Vanille, Noisette, Pêche de vigne, Menthe, Framboise  
Lemon, Vanilla, Hazelnut, Vineyard peach, Mint, Raspberry