



26 Novembre 2021

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



Entrées

Entrées

Assiette de saumon fumé

Crème de raifort au citron vert et baguettes



L'avocat-crevettes revisité Et sa sauce cocktail



La Burrata

Burrata crémeuse, tomates ananas marinées au Pesto, salade de roquette et sorbet huile d'olive



La St Jacques

Carpaccio de St Jacques, mariné au citron vert, tartare de mangue et ananas



Le crabe

Feuille à feuille de chair de crabe au parfum d'estragon et son écrasé d'agrumes



Le foie gras

Foie gras de canard cuit au naturel, chutney d'ananas et son pain toasté



Le foie gras de canard Cuit au naturel, compotée d'ananas et brioche tiède



Le melon

Demi-melon, jambon de Serrano, roquette et copeaux de Parmesan



Tarte fine de Parmesan et saumon fumé

sablé de Parmesan, saumon fumé, fines courgettes, crème de citron vert et concassé de tomates, poivrons et guacamole



Planches à Partager

Camembert AOC

Mariné au cidre servi chaud, aux deux pommes, salade de mâche



La plancha côté mer

Emiété de saumon, crème de raifort, gambas marinée à la provençale, poêlée de calamars en persillade, fusettes dorées



La plancha périgourdine

Foie gras au porto, magret de canard fumé, gésiers au vinaigre de noix et sa compotée de pommes



Plats

Les Salades Caesar

Cæsar de poulet

Poulet cajun, anchois, œuf poché, Parmesan, tomates, sauce Cæsar, croûtons et salade romaine



La gambas

Gambas, œuf poché, parmesan, tomates confites, salade romaine, oignons grillés, croutons de pain, sauce caesar



La poulet

Poulet, œuf poché, parmesan, tomates confites, salade romaine, oignons grillés, croutons de pain, sauce caesar



La saumon

Saumon fumé, œuf poché, parmesan, tomates confites, salade romaine, oignons grillés, croutons de pain, sauce caesar



Salade Brummel

Saumon fumé, foie gras, gambas, pamplemousse, tomates confites, sucrine, sauce cocktail et toasts



Les Clubs Sandwiches by Barrière

Le poulet

Poulet, pain de mie, tomates, cœur de sucrine, mayonnaise, moutarde et œuf



Le saumon

Saumon fumé, pain de mie, tomates, cœur de sucrine, sauce tartare et œuf



Les Burgers

Derby Burger

Pain burger au sésame, sauce premium, steak façon bouchère, tomates, oignons, pickles, cheddar, œuf et salade



Le Derby

Pain bretzel, steak façon bouchère, tomate, salade, œuf, sauce premium, cheddar, cornichons, pommes frites salade



Le Savoyard

Pain bretzel, steak façon bouchère, reblochon, tomate, sucrine, confit d'oignon, bacon, sauce moutarde, pommes frites et salade



Les Plats Tradition

L'entrecôte de bœuf VBF (250grs)

Poêlée, sauce au poivre, frites et salade verte



L'entrecôte de bœuf VBF (300grs)

Pommes grenailles en persillades, salade et sauce au poivre



La daurade

Filet de Daurade rôtie, pommes écrasées à la ciboulette, courgettes juste poêlées et sauce Champagne



Le magret de canard

À l'estragon, pommes grenailles et poêlée de légumes



Le risotto de St Jacques

Risotto crémeux de St Jacques poêlées et cèpes, copeaux de parmesan et son jus de potiron



Le saumon Rôti, tombée de légumes et sauce vierge



Le saumon

Darne de saumon rôtie, tombé de salsifis et blettes au beurre persillé et crème de chou-fleur truffé



Le tartare de bœuf

Tartare de bœuf émincé au couteau, son jaune d'œuf et ses condiments, accompagné de pommes frites



Les Risottos et Omelettes

Le risotto aux légumes Risotto crémeux aux légumes croquants d'été															
Le risotto aux truffes Risotto crémeux à la truffe d'été, copeaux de Parmesan															
Les omelettes nature, au fromage, jambon de Pays ou aux herbes															

Pâtes

Linguines au saumon frais et fumé Crème de parmesan aux épinards															
Linguines aux cèpes Magret de canard fumé, crème de champignon au parmesan															

Desserts

Fromages

L'assiette de fromages Normands														
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts

Assiette de fruits rouges															
Café, déca ou thé gourmand															
La brochette d'ananas Brochette d'ananas rôti, tuile aux amandes et sa douceur passion															
La tarte tatin Tarte tatin tiède caramélisée, crème au calvados															
Le mont blanc Mont blanc cassis, crème fouettée vanille confit de marron et purée de cassis															
Mousse au chocolat et croquant aux amandes															
Soupe de fraises et rhubarbe, glace vanille et sa tuile sésame torréfiée															
Tarte citron meringuée															

Glaces & Sorbets

1 boule 3€ // 2 boules 6€ // 3 boules 9€ Les sorbets : fraise, fruits de la passion et citron Les glaces : vanille, chocolat et café															
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Formules

Menu Enfant

Menu Bambino Un plat + un dessert + un Oasis Tropical (25cl) - Steak haché ou Nuggets de poisson Garniture : pommes frites ou légumes Glace 2 boules au choix ou dessert du jour - Servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise															
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Amuse-bouche

Cœur de saumon mariné pétales de gingembre et citron confit, sablé de parmesans et jus de roquette															
Demi St Jacques pochée au vinaigre de citron de Kalamansi vinaigrette au citron, cheesecake aux crustacés et petits pois															
Foie gras de canard au Porto rouge pommes confites au pommeau et chips de pain d'épices															
Noix de St Jacques en gravelax et son caviar Arènkha de hareng															

Entrée

Foie gras de canard au Porto rouge

crème Dubarry, chutney et pickles de betterave, chips au pain d'épices



Langoustines rôties

raviolo de chair de crabe et légumes anciens, poêlée de champignons en persillade, chips de pain aux algues



Langoustines rôties

raviolo de chair de crabe et légumes anciens, poêlée de champignons, fèves de soja, sauce de crustacés et chips de pain aux algues



Saumon mariné aux agrumes et algue spiruline

tarte fine au parmesan, crème Dubarry, pickles de chou-fleur violet, de betterave jaune et d'oignon rouge, œuf de hareng fumé, fèves de soja et poudre de spiruline



Tourte de volaille Ris de veau aux trompette de la mort

escalope de foie gras poêlée, panais confit au miel, buisson d'herbes fraîches



Plat

Demi-queue de langouste

pochée

dans un bouillon aux aromates courge spaghetti confite à l'huile de noisette, billes de légumes oubliés, fumet de crustacé crémé



Filet de bar grillé

crémeux de patate douce parfumé aux éclats de pistache, cromesquis de langoustine à la truffe et son beurre d'oursin



Filet de bœuf Rossini

escalope de foie gras poêlée, pomme du vendangeur aux morilles, croustillant de cèpes à l'estragon et son jus de viande



Pavé de turbot contisé aux girolles

risotto crémeux au parmesans, salsifis confits, crème de safran émulsionnée au champagne



Dessert

Boule de Noël mousse au miel, biscuit au amande, compotée d'orange confites, crumble pistache, amandes effilées, pistache, feuilles d'argent



Crémeux truffe noire chocolat blanc à la crème d'Isigny

cœur coulant praliné noisette et sa crème glacée mascarpone



Kremlin aux chocolats

crémeux, mousses et sa feuille d'or



Royal au chocolat Andoa "Bio"

biscuit dacquoise succès, croustillant amande noisette, mousse chocolat Andoa bio, insert crémeux Andoa bio, glaçage cacao, dent de loup chocolat Andoa bio



Boisson chaude

Le café

et mignardises



Les Vins

Vins Rouges

AOC St Emilion Château Le Jurat

