



21 Juin 2018

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



Les Entrées

Seul ou à partager...

Ardoise de charcuteries et fromage Jambon serrano, chorizo et fromage de brebis													
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les Entrées

Assiette marine Opéra de saumon fumé, tartare de Saint-Jacques, crème de pois vert													
Bavarois d'avocat en robe de saumon fumé Cœur de mangue et yuzu													
Carpaccio de thon et sa marinade Tartare de tomate													
Foie gras à l'armagnac Chutney de poire et pain toasté													
Fraîcheur de crabe, coeur de bisque de crustacé Chantilly légère au citron													
Soupe de poisson Rouille, croûtons et gruyère rapé													
Truite d'Ispéguy marinée Poireau vinaigrette et copeaux de parmesan													

Les Plats

Les Salades

Salade Campagnarde Mesclun, croustille de chèvre, émièté de canard confit, tomate et asperge verte													
Salade Printanière Roquette, avocat, pamplemousse, fenouil et légumes grillés													

Le Végétarien

Risotto au parmesan, artichaut et piquillos Bouquet de roquette													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les Poissons

Filet de dorade à la plancha Risotto à l'artichaut et piquillos													
Filet de rouget snacké Sauce vierge, fèves, pois gourmand et carotte													
Poêlée de chipirons du Café de la Grande Plage Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail Une spécialité locale à découvrir absolument													
Tataki de thon à la graine de sésame Légumes croquants du moment													
Trio de saumon, dorade et gambas Pomme de terre et sa crème à l'ail des ours													

Les Viandes

Côte de cochon des montagnes

Cuite à basse température, sauce cidre et pomme de terre rôtie au beurre demi-sel



Filet de canette Sauce abricot et romarin, poêlée de légumes du soleil



La pièce du boucher : Poire de boeuf charolais

Sauce à l'échalote et pommes frites



Traditionnel tartare de bœuf

Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mêlée



Les Desserts

Les Desserts

Baba au rhum et fruits rouges Crème fouettée



Café ou thé plaisir

Moelleux chocolat, macaron, mini choux à la crème, soupe de fraise



Chouchou chocolat au caramel beurre salé



Fine tarte feuilletée aux pommes Servie tiède



Fromage de brebis Comme au Pays Basque, servi avec sa confiture de cerise noire



Ile flottante aux pralines roses Filet de caramel



Nougat glacé aux brisures de nougat de Montélimar Coulis de fruits rouges



Saint-Marcellin au lait cru Servi dans sa coupelle, petit mesclun



Glaces & Sorbets

Boule de glaces et sorbets au choix

Chocolat, vanille, café, cassis, citron vert, fraise, fruit de la passion, ananas, coco

