



5 Décembre 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 Campnarde Mesclun, croustille de chèvre, émiètté 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, févettes, 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	       
---	---