



13 Novembre 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									
---	---	---	---	---	---	---	--	---	---