



18 Juillet 2018

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

 Gluten	 Crustacés	 Œufs	 Poissons
 Arachides	 Soja	 Lait	 Fruits à coques
 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfites
 Lupin	 Mollusques		

Entrées

Entrées

Carpaccio de tomates de Provence,

avec une burrata des Pouilles (environ 120g) + 6.50 €
(noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf), olives taggiasches, pignons de pin, vinaigre de framboises



Demi homard européen en cressonnière de la maison Beausse

tomates ananas de Provence



Foie gras de canard français mi cuit " maison "

brioche toastée, chutney de tomates de Provence



Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)



Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute



Melon charentais, burrata des Pouilles huile d'olive Kalios, basilic



Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède

crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs



Poulpe et pommes de terre rattes tièdes,

cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios



Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron



Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette



Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta



Huîtres

Huîtres Marennes Oléron

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres)

4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "



Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron



Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "



























Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " (dites papillon)



Plats

Plats

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) fondue de tomates, mousseline de patates douces																			
Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette) (selon arrivage)																			
Emincé de filet de bœuf, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano roquette sauvage *																			
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																			
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane																			
Homard européen entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios																			
Magret de canard français rôti aux pêches, épinards frais *, jus au cassis de Dijon																			
Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *																			
Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie																			
Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)																			
Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)																			
Tataki de filet de bœuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *																			
Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti, beurre blanc, oeufs de saumon, tombée d'épinards de l'Essonne																			

Desserts

Café / Thé Gourmand financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges																			
Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges																			
Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn																			
Fraises " gariguettes " généreusement servies (180g) onctueuse glace vanille																			
Framboises tout simplement																			
Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar																			
Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)																			
Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille																			
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées																			
Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar																			

Le Dimanche

Menu du Dimanche

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges																			
Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)																			
Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs																			
Noisettes de lapin français farcies, ricotta et basilic, coulis de carottes Bio, pois gourmands																			
Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)																			
Velouté d'asperges blanches, oeuf bio mollet, julienne de coppa																			
Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio																			