

• **DESSERTS** •

Sabayon de fruits rouges* €17



Farandole de Gourmandise €15

Café ou thé et ses plaisirs sucrés



Mi-cuit au chocolat €15

Avec framboise et sa boule de sorbet framboise, crème anglaise



Sablé pistache €16

Aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise



Pain Perdu €14

Crème anglaise à la pistache et sa boule de pistache



Tiramisu €14

Aux fruits rouges et spéculoos



Palette de sorbets et glaces (3 boules) €12

Vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise, fraise, ananas, mangue, fruit de la passion, citron



Assiette de fromage €14

Sélection de 5 fromages



ALLERGÈNES:



Prix nets – Taxes et service compris

* – Uniquement le soir

La Gorguette

• **ENTRÉES** •

Poêlée de seiches aux épices €20

Tomates cerises, panaché de poivron, oignon rouge, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic



Foie gras de canard mi-cuit €31

Tatin de pomme fruit, mesclun, toast

Noix de St Jacques rôties €27

Au beurre demi sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue



Soupe de poissons de roche* €19

Croutons, ail, aioli, emmental râpé



Minestrone au pistou basilic* €18



Huîtres de Tamaris Numéro 2 suivant l'arrivage €27

6 huîtres, salade, condiments, beurre demi-sel



Salade Landaise €25

magret fumé, haricots verts, toasts, foie gras, pignons de pin



Salade dite «César» €24

Volaille, salade romaine, avocat, croutons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce césar, copeaux de parmesan



Salade niçoise €25

Salade du marché, haricots verts, émincé de poivron de couleur, tomate, céleri branche, oignon rouge, pommes vapeur, œuf dur, anchois, olive noir, thon



* – Uniquement le soir

• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre moussoux €34

Marmelade de pommes de terre et son espuma,
copeaux de Truffes Tuber aestivum, fines herbes



Bouillabaietta €28

Saint pierre, loup, seiche, filet de sole,
mousseline de fenouil, pomme de terre, safrané,
carotte pyramide, soup de poisson



Filet de loup snacké €29

Mousseline de brocolis, crème de parmesan



Filets de Sole €35

Dorés au beurre demi-sel, patates douces et
avocat snacké, sauce vierge acidulée



Risotto Gambas €44

Risotto, gambas, copeaux de truffe d'été,
tuile de parmesan, crème de parmesan



• CÔTÉ TERRE •

Filet de Bœuf Rossini et sa sauce porto €42

Gratin de pommes de terre fumé,
crème soubise, légumes verts



Magret de canard €27

Aux navets glacés, sauce orange



Noisette d'agneau rôtie €32

Parfumée au piment d'Espelette et romarin,
gnocchi à la romaine, concassé de tomate,
sauce à manger



Rable de lapin €29

Tomates confites, basilic,
bardé au jambon cru, pommes Anna



• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de Bœuf pour 2 personnes (environ 800g) €90

Gratin de pommes de terre fumé,
crème soubise, sauce périgourdine



Bar grillé 1 kg (minimum) €100

Selon arrivage, 10 € tous les 100g
supplémentaires



• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Macaroni gratiné au parmesan €19

Roquette et tomates confites



Risotto au parmesan et à la truffe d'été €32



Wok de légumes €18

Légumes du moment, sauce soja, herbes



• MENU ENFANT •

€23

Entrées

Petites tomates et mozzarella au basilic
Jambon blanc, salade

Plats Principaux

Suprême de volaille accompagné de frites
ou de légumes et jus de viande
Penne à la napolitaine ou bolognaise ou pistou
Petit filet du loup accompagné de frites
ou de légumes

Desserts

Salade de fruits frais
Glace ou sorbet
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges