

CARTE DU RESTAURANT



La Gorguette

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices €21
Tomates cerises, panaché de poivrons, oignons rouges, herbes, panisse croustillante coulis de basilic



Foie gras de canard mi-cuit €29
Brunoise de pommes au caramel de miel



Velouté de légumes du moment €25

Carpaccio de loup au citron confit €21
Loup, mélange d'herbes, citron confit, huile d'olive, pickles d'oignon



Soupe de poissons de roche* €19
Croûtons, ail, aioli, emmental râpé



* - Uniquement le soir

Tartare de loup aux citrons €25
Emulsion de crème d'huîtres



Huîtres de Tamaris Numéro 2 suivant l'arrivage €24
6 huîtres, salade, condiments, beurre demi-sel



Salade dite «César» €22
Volaille, salade romaine, avocat, croûtons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce César, copeaux de parmesan



Burratina crémeuse, feuilleté aux tomates €25

Sauce basilic, pignons de pin, balsamique



• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre moussoux €31

Marmelade de pommes de terre et son espuma, copeaux de truffe d'été, fines herbes



Loup cuit au plat €28

Mousseline de brocolis, sauce crémée au parmesan



Bouillabaieta €34

Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole, mousseline de fenouil, pommes de terre safranées, carotte pyramide, soupe de poisson



Filets de sole €35

Dorés au beurre demi-sel, patates douces et avocats snackés, sauce vierge acidulée



Risotto gambas €39

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



Noix de Saint-Jacques rôties €37

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



Pavé de Saumon €31

Ratatouille aux éclats de noix, sauce blanche



• CÔTÉ TERRE •

Filet de bœuf Rossini et sa sauce porto €42

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



Tartare de bœuf au couteau à l'italienne €27

Echalottes confites, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat



Noisette d'agneau rôtie €29

Parfumée au piment d'Espelette et romarin, gnocchis à la romaine, sauce concassée de tomates



Suprême de volaille jaune €29

Écrasé de pommes de terre, sauce aux morilles



Magret de canard sauce à l'orange €30

Duo de carottes



• SUGGESTIONS DU CHEF •

Daurade snackée pour 2 personnes €59

Daurade 400-600 gr, pommes de terre et sauce aneth à l'ail



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

Gratin de pommes de terre fumées crème soubise, sauce aux morilles



Tout changement de garniture sera facturé €4

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Macaronis gratinés au parmesan €19

Roquette et tomates confites



Risotto au parmesan et à la truffe d'été €26



Wok de légumes €19

Légumes du moment, sauce soja, herbes



Assiette de frites €8

• MENU ENFANT •

€21

Entrées

Mozzabilles et ses tomates cerises
Velouté de légumes

Plats

Pavé de bœuf, frites où légumes du moment
Penne nature au beurre ou sauce bolognaise

Desserts

Fromage blanc, coulis de fruits rouges
Salade de fruits frais

• DESSERTS •

Mi-cuit au chocolat €14

Sorbet framboise, crème anglaise



Farandole de gourmandise €15

Café ou thé et ses plaisirs sucrés



Crumble de pommes à la framboise €16

Parfumé à la cannelle et son sorbet framboise



Pain Perdu Brioche €16

Crème anglaise à la pistache, glace pistache



Comme une tarte au citron €15

Billes de spéculoos, crème glacée yaourt, crème citron



Tiramisu €15

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 €16

Sélection de 5 fromages

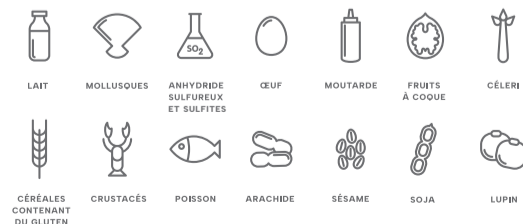


Assiette de fraîcheur €14

Les fruits du moment

Tout changement de garniture sera facturé €4

ALLERGÈNES:



Prix nets - Taxes et service compris

* - Uniquement le soir