La Carte de Septembre/ Octobre 2020

LES ENTREES

Spéciales Fines de Claires N.3 les 6: 10€ les 9: 15€ les 12: 20€

La Fricassée d'Encornets à la Basquaise, Chorizo, Piquillos 12€

Le Crabe -Agrumes, Avocat, Pignons, Espuma Cocktail, Citron Caviar 13€

Les Ravioles de Langoustines, Bouillon Gingembre-Galanga, Ricotta 12€

Le Duo de Crevettes Roses et Bulots, Mayonnaise, Aioli 12€

Le Risotto Arborio, Foie Gras, Moelle, Parmesan, Cèpes 15€

LES POISSONS ET CRUSTACES

Le Plateau Dégustation de Fruits de Mer 29€ Suppl. 1/2 Homard 15€

(6 Huîtres, ½ Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Roses, Crevettes Grises)

Le Homard Entier du Vivier Cuit à la Plancha, Citron Vert 37€

La Parillada de 6 Poissons, Coulis de Langoustines 31€

Le Tournedos de Thon, Escalope de Foie Gras Chaud 28€

Le Bar Entier Rôti au Fenouil, Sauce Normande, Thym Fumant 27€

Les Saint-Jacques, Compotée de Girolles, Beurre Sésame, Ail Noir 28€

Les Rougets Farce Saumon-Badiane, Crème Coco-Citronnelle-curry 27€

La Daurade Royale Cuite en Crapaudine à L'Espagnole 27€

LES VIANDES

Le Filet de Bœuf Lardé au Foie Gras, Fumé au Bois d'Oranger 29€

La Poêlée de Ris et Rognons de Veau, Liée au Foie Gras 27€

MENU ENFANT 12€

Cuisine Faite Maison à Base de Produits Frais.

Prix Net TTC, Service Compris

LES DESSERTS 9€

Le Fromage de Brebis au Lait Cru, Confiture de Cerises

Les Arlettes Mousse Mirabelles, Crème Pistache, Compote de Kumquat

Le Tiramisu Saveurs des Îles, Mangue, Kiwi, Passion, Coco

Les Feuilletés, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Amandes, Chantilly

Les Figs Rôties, Mascarpone Miel-Amandes et Noix, Coulis Banyuls