

Carte Spéciale Saint-Valentin

PLANCHES APÉRITIFS

PLANCHETTE IBÉRIQUE 15
Jambon et morcilla ibériques, chorizo, saucisson Bellota

PLANCHETTE BREBIS TRUFFE 9
Fromage de brebis à la truffe

PLANCHE DE BREBIS ET MANCHEGO 12
Tomme de brebis à la truffe, au romarin, curado et manchego, pâte de coing, chutney

PLANCHE IBÉRIQUE 28
Jambon ibérique, chorizo et saucisson Bellota, soubressade et morcilla ibériques, fouet catalan, manchego, pate de coing, tartare de tomates, escalivade, pan con tomate et tomates cerises

POISSONS ET VIANDES

MÉDAILLONS DE LOTTE AUX MORILLES 28
Pommes de terre, petits légumes

POULPE GRILLÉ À LA MANGUE 26
Patate douce confite, sauce vierge mangue, coriandre

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 32
Cuisson basse température avec pommes de terre, petits légumes

FILET DE BOEUF "ROSSINI" AU BANYULS 35
Avec foie chaud, brioche, pommes de terre, petits légumes

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18
Chutney, abricots moelleux, pain d'épices

TARTARE DE THON 20
Duo exotique mangue passion

GAUFRÉ SAUMON GUACAMOLE 9
Salade verte, tomates cerises, oignons crispy

FRUITS DE MER

LES 6 HUITRES 15
LES 9 HUITRES 22
Marennes Oléron N°2

LES 12 CREVETTES 10

ASSIETTE AQUARIUM 20
3 huîtres, 3 crevettes, 4 moules, tartare de Saint-Jacques

Planches de tapas à partager ou pas...

PLANCHE DE LA CRIÉE 28

Tartare de Saint-Jacques, saumon fumé, moules à l'escabèche, crevettes, anchois marinés, toasts d'olivade, toasts de rillettes de maquereau, toasts œufs de lompe et tomates cerises

Parillades à la Planxa

TRIO DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, rouget, saumon, aioli

PARILLADE DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, rouget, lieu noir, saumon, aioli

PARILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS

3 gambas, filets de loup, rouget, calamars, couteaux, moules, aioli

SUPER PARILLADE

3 gambas, filets de loup, rouget, lieu noir, calamars, couteaux, moules, aioli

PLANCHE VERY CHIC 29

Foie gras, magret fumé, jambon Serrano, saucisson Bellotta, fouet catalan, comté, pate de coing, saumon fumé, chutney, pain d'épices, figue confite, abricots et tomates cerises

Spécialités au foie gras

FOIE GRAS POÊLÉES ET FIGUES RÔTIÉES 26

Caramel de Banyuls, pain d'épices et petits légumes

THON ET FOIE GRAS POÊLÉS À LA MANGUE 30

Pain d'épices, réduction de mangue et petits légumes

RÉSERVATIONS AU 0468370303

DESSERTS



PROFITEROLES CHOCOLAT, GLACE VANILLE	10
FINGER PRALINÉ CHOCOLAT	9,50
MILLEFEUILLE REVISITÉ PISTACHE, FRAMBOISE	9,50
BABA AU RHUM, SORBET PASSION CHANTILLY	10
PAVLOVA FRUITS ROUGES	9,50
ILE FLOTTANTE	7,50

COUPES GLACÉES

CAFE LIEGEOS REVISITÉ	9,50
-----------------------	------

Glace café, éclats de speculoos, café, chantilly

LA REINE DES NEIGES	9,50
---------------------	------

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

FRAMBOISE MELBA	9,50
-----------------	------

Glace vanille, fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPES GLACÉES ARROSÉES



L'ANTILLAISE	10
--------------	----

Sorbet mangue, fruits exotique, rhum, chantilly

LA ROUSSILLON	10
---------------	----

Sorbet abricot, abricots moelleux, Muscat

LE COLONEL	10
------------	----

Sorbet citron, vodka