

♥♥ 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

ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON** 18
Chutney, abricots moelleux, pain d'épices
- TARTARE DE THON** 20
Duo exotique mangue passion
- GAUFRE SAUMON GUACAMOLE** 9
Salade verte, tomates cerises, oignons crispy

FRUITS DE MER

- LES 6 HUÎTRES** 15
LES 9 HUÎTRES 22
Marennes Oléron N°2
- LES 12 CREVETTES** 10
- ASSIETTE AQUARIUM** 20
3 huitres, 3 crevettes, 4 moules, tartare de Saint-Jacques

♥♥ Planches de tapas à partager ou pas... ♥♥

- 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

- 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 oeufs de lompe et tomates cerises

- PLANCHE VERY CHIC** 29
Foie gras, magret fumé, jambon Serrano, saucisson Bellota, fouet catalan, comté, pate de coing, saumon fumé, chutney, pain d'épices, figue confite, abricots 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

Parillades à la Planxa

- TRIO DE POISSONS GRILLÉS** 20
Filets de loup, rouget, saumon, aioli
- PARILLADE DE POISSONS GRILLÉS** 25
Filets de loup, rouget, lieu noir, saumon, aioli
- PARILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS** 30
3 gambas, filets de loup, rouget, calamars, couteaux, moules, aioli
- SUPER PARILLADE** 33
3 gambas, filets de loup, rouget, lieu noir, calamars, couteaux, moules, aioli


Spécialités au foie gras

- FOIE GRAS POÊLÉES ET FIGUES RÔTIES** 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 LIEGEOIS 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	