

Carte Spéciale Fêtes

25/12, 31/12 et 01/01

PLANCHES APÉRITIFS

PLANCHETTE IBÉRIQUE

Jambon et morcilla ibériques, chorizo, saucisson Bellota

15

PLANCHETTE BREBIS TRUFFE

Fromage de brebis à la truffe

9

PLANCHE DE BREBIS ET MANCHEGO

Tomme de brebis à la truffe, au romarin, curado et manchego, pâte de coing, chutney

12

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Poire pochée au Banyuls, chutney, pain d'épices, caramel de Banyuls

20

TARTARE DE THON

Duo exotique mangue passion

20

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

- RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03 -

Carte Spéciale Fêtes

25/12, 31/12 et 01/01

Parillades à la Planxa

TRIO DE POISSONS GRILLÉS

Filets de loup, rouget, saumon, aïoli

PARILLADE DE POISSONS GRILLÉS

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

PARILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS

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

SUPER PARILLADE

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

20

25

30

33

Spécialités au foie gras

FOIE GRAS POÊLÉES ET FIGUES RÔTIES

Caramel de Banyuls, pain d'épices et petits légumes

26

THON ET FOIE GRAS POÊLÉS À LA MANGUE

Pain d'épices, réduction de mangue et petits légumes

30

POISSONS ET VIANDES

MÉDAILLONS DE LOTTE AUX MORILLES

Pommes de terre, petits légumes

28

POULPE GRILLÉ SAUCE VIERGE À LA MANGUE

Patate douce confite, sauce vierge mangue, coriandre

26

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Cuisson basse température avec pommes de terre, petits légumes

32

FILET DE BOEUF FAÇON "ROSSINI" AU BANYULS

Avec foie gras chaud, brioche, pommes de terre, petits légumes

35

-RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03-

Carte Spéciale Fêtes

25/12, 31/12 et 01/01

DESSERTS

PROFITEROLES CHOCOLAT, GLACE VANILLE	10
MOELLEUX MARRONS ET CHOCOLAT, SORBET ORANGE	10
MILLEFEUILLE REVISITÉ MANGUE VANILLE, SORBET MANGUE	10
POIRE POCHÉE AU BANYULS, CRÈME ANGLAISE	10
PAVLOVA FRUITS ROUGES	10

COUPE GLACÉES

CAFE LIEGEOIS REVISITÉ	9,50
Glace café, éclats de speculoos, café, chantilly	
LA REINE DES NEIGES	9,50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
MONT-BLANC	9,50
Glace marron, brisures de marrons glacés, chocolat chaud, chantilly	

COUPE 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	

- RÉSERVATIONS AU 04.68.37.03.03 -