

Le Bord de Mer

Menú 28,00 €

Farándula de carteras con quesos del día sobre lecho de verduras.

Farandole d'aumônières aux fromages du moment sur lit de verdure .

O

Tártaro de mejillones, lamida de tigre, mousse de harrisa y sus chips de arroz.

*Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harrisa
et sa chips de riz .*

★ ★ ★

Conejo deshuesado cocinado durante 12 horas a baja temperatura, salsa de semillas de mostaza.

Désossée de lapin cuit 12H en basse température, sauce à la graine de moutarde.

O

Sugerencia, del regreso del mercado

Suggestion du Retour du marché

O

Filete de dorada a la plancha, salsa de pollo, risotto de arroz negro de Camarga con setas.

Filet de daurade grise grillée, sauce chien risotto de riz noire de Camargue aux champignons.

★ ★ ★

Queso blanco con coñac, Queso o Postre

Fromage blanc au cognac, Fromage ou Dessert

Sundae de helado de 2 bolas – Baba de ron – Tartaleta de merengue de limón revisitada a nuestra manera – Brioche de tostada francesa con helado de caramelo de mantequilla salada Tartaleta de chocolate caliente con bola de chocolate blanco Brioche de tostada francesa con helado de caramelo de mantequilla salada Pera al vino con bola de helado de speculoos -Crème brûlée con crema de castañas- Isla flotante – Tartaleta de manzana, helado de vainilla con salsa de caramelo Café de Lieja o taza de chocolate de Lieja. 3,00 € Café gourmet superior. 6,00 €

Los postres deben elegirse al inicio de la comida.

Nuestros postres son elaborados en casa.

Cualquier cambio genera un cargo adicional.

Bolsa para perro Se cobrará 0,50€ por paquete

Todos nuestros platos son preparados en sitio por nosotros...!!!

Precio neto

Saveurs des Ruffes

Menú 38,00 €

Terrina casera de foie gras semicocido y tostadas

Terrine de foie gras mi cuit maison et ses toasts

O

Salmón ahumado casero con yuzu y hierbas, chupito de remolacha con cúrcuma y coulis de rúcula.

saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette.

★ ★ ★

Pierna de cordero asada con vinagre de lavanda y semillas de calabaza

Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge.

O

Sugerencia, del regreso del mercado

Suggestion du Retour du marché

O

Rape crujiente rebozado en panko y salsa de langosta

Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine

★ ★ ★

Surtido de Quesos o queso blanco coñac o helado de Roquefort y nueces caramelizadas

*Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac
ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées*

★ ★ ★

Desserts - Postres

Sundae de helado de 2 bolas – Baba de ron – Tartaleta de merengue de limón revisitada a nuestra manera – Brioche de tostada francesa con helado de caramelo de mantequilla salada Tartaleta de chocolate caliente con bola de chocolate blanco Brioche de tostada francesa con helado de caramelo de mantequilla salada Pera al vino con bola de helado de speculoos -Crème brûlée con crema de castañas- Isla flotante – Tartaleta de manzana, helado de vainilla con salsa de caramelo Café de Lieja o taza de chocolate de Lieja. 3,00 € Café gourmet superior. 6,00 €

Los postres deben elegirse al inicio de la comida.

Nuestros postres son elaborados en casa.

Cualquier cambio genera un cargo adicional.

Bolsa para perro Se cobrará 0,50€ por paquete

Todos nuestros platos son preparados in sitio por nosotros...!!!

Precio neto

Menú vegetariano 27.00 €

Ensalada mezclada

Salade composée

★ ★ ★

Tortilla de queso o simple, con verduras frescas

Omelette fromage ou nature, et ses petits légumes frais

O

Lasaña de ricotta, espinacas y queso de cabra fundido

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

O

Filete vegetal casero con especias cajún

Steak végétal maison aux épices cajun

O

Moussaka vegana

Moussaka végane

★ ★ ★

Queso o Postre (helado casero de vainilla y chocolate vegano) Elección de postre idéntico al menú Seaside

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végane maison)

Choix de dessert identique au menu Bord de Mer

Menú Degustación 65.00 €

Menú elaborado según nuestra carta

Aperitivo, 2 entrantes, pescado, Sorbete de alcohol, 1 plato, queso, postre

Menu élaboré au gré de notre carte

Mise en Bouche, 2 entrées, poisson,

Sorbet alcool, 1 plat, fromage, dessert

Menú Infantil 10.00 €

Filete picado, pescado empanizado o nuggets – patatas fritas o arroz – 1 bola de helado – 1 almíbar de agua

Steak haché, poisson pané ou nuggets – frites ou riz- 1 boule de glace – 1 sirop a l'eau

Precio neto

La Carte

Tout plat commander en direct aura une attente minimum de 30 mn
Cualquier plato pedido directamente tendrá una espera mínima de 30 minutos.

Nos Entrées Nuestros entrantes

- | | |
|--|---------|
| ✂ Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) | 20.00 € |
| Foie gras semicocido natural y tostadas (caseras) | |
| ✂ Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harrisa et sa chips de riz | 14.00 € |
| Tartar de mejillones, lamida de tigre, mousse de harrisa y chips de arroz | |
| ✂ Farandole d'aumônières aux fromages du moment sur lit de verdure | 15.00 € |
| Bolsos con quesos del momento sobre una cama de verduras | |
| ✂ Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, | 18.00 € |
| shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette | |
| Tarta de queso casera de salmón ahumado con yuzu y hierbas, chupito de remolacha con cúrcuma y coulis de rúcula | |
| ✂ Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris) | 22.00 € |
| Ensalada Périgord (mollejas de pato confitadas caseras, tocino, foie gras, pechuga de pato ahumada, champiñones) | |
| ✂ Soupe de poisson maison et sa garniture | 20.00 € |
| Sopa de pescado casera con guarnición | |
| ✂ Belle Salade de chèvre chaud | 19.00 € |
| Hermosa ensalada tibia de queso de cabra | |
| ✂ Belle Salade de saumon fumé maison | 19.00 € |
| Hermosa ensalada casera de salmón ahumado | |
| ✂ Salade césar ensalada Cesar | 19.00 € |

Plat du jour - Plato del día

- | | |
|----------------------------------|---------|
| ✂ Suggestion du Retour du marché | 18.00 € |
|----------------------------------|---------|

Nos Saveurs de la Mer - Nuestros Sabores del Mar

- | | |
|--|---------|
| ✂ Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon votre envie | 30.00 € |
| (Grillé, poché, croûte de sel) | |
| Lubina o dorada (5/600g) según disponibilidad, preparada a su gusto
(a la plancha, escalfada, en costra de sal) | |
| ✂ Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine | 28.00 € |
| Rape crujiente rebozado en panko y salsa de langosta | |
| ✂ Filets de dorades grise grillées, sauce chien risotto de riz noire de Camargue | 26.00 € |
| aux champignons | |
| Filetes de dorada a la plancha, salsa de pollo, risotto de arroz negro de Camarga con setas | |

Nos Viandes - Nuestras Carnes

☞ **Désossé de lapin cuit 12H en basse température sauce à la graine de moutarde 24.00 €**
Conejo deshuesado cocinado durante 12 horas a baja temperatura
con salsa de semillas de mostaza

☞ **Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge 28.00 €**
Pierna de cordero asada con vinagre de lavanda y semillas de calabaza

☞ **Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier 29.00 €**
Chuletón de Charolais (280 gr) con salsa Roquefort. o con mantequilla de Montpellier

Nos Pâtes - Nuestra pasta

☞ **Spaghettis au Roquefort 15.00 €**
Espaguetis con roquefort

☞ **Spaghettis à la Bolognaise maison 15.00 €**
Espaguetis a la boloñesa caseros

☞ **Spaghettis aux Morilles 26,00 €**
Espaguetis con morillas

Los postres deben elegirse al inicio de la comida.
Nuestros postres son elaborados en casa.
Cualquier cambio genera un cargo adicional.
Bolsa para perro Se cobrará 0,50€ por paquete
Todos nuestros platos son preparados en sitio por nosotros...!!!

Lo siento por los errores de traducción de Google.

Precio neto