CARTE DU RESTAURANT

La Gorguette

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices €20
Tomates cerises, panaché de poivron, oignon rouge, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic

Foie gras de canard mi-cuit €31
Tatin de pomme fruit, mesclun, toast

Noix de St Jacques rôties €29
Au beurre demi sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue

Soupe de poissons de roche* €20
Croutons, ail, aïoli, emmental râpé

Minestrone au pistou basilic* €18

Huîtres de Tamaris Numéro 2 suivant l'arrivage €27
6 huîtres, salade, condiments, beurre demi-sel

Salade Landaise €25
magret fumé, haricots verts, toasts, foie gras, pignons de pin

Salade dite «César» €24
Volaille, salade romaine, avocat, croutons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce césar, copeaux de parmesan

Salade niçoise €25
Salade du marché, haricots verts, émincé de poivron de couleur, tomate, céleri branche, oignon rouge, pommes vapeur, œuf dur, anchois, olive noir, thon

• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre mousseux €34
Marmelade de pommes de terre et son espuma, copeaux de Truffes Tuber aestivum, fines herbes

Bouillabaietta €29
Saint pierre, loup, seiche, filet de sole, mousseline de fenouil, pomme de terre, safrané, carotte pyramide, soupe de poisson

Filet de loup snacké €29
Mousseline de broccolis, crème de parmesan

Filets de Sole €35
Dorés au beurre demi-sel, patates douces et avocat snacké, sauce vierge acidulée

Risotto Gambas €44
Risotto, gambas, copeaux de truffe Tuber aestivum, tuile de parmesan, crème de parmesan

• CÔTÉ TERRE •

Filet de Bœuf Rossini et sa sauce porto €42
Gratin de pommes de terre fumé, crème soubise, légumes verts

Magret de canard €28
Aux navets glacés, sauce orange

Noisette d'agneau rôtie €32
Parfumée au piment d'Espelette et romarin, gnocchi à la romaine, concassé de tomate, sauce à manger

Tartare de Bœuf au couteau à l'italienne €29
Echalotte confite, tomates confites, olives noirs, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat

Suprême de Volaille jaune €30
Cuit à basse température, marmelade de pommes de terre, sauce aux morilles

• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de Bœuf pour 2 personnes (environ 800g) €98
Gratin de pommes de terre fumé, crème soubise, sauce périgourdine

Bar grillé 1 kg (minimum) €85
Selon arrivage, 10 € tous les 100g supplémentaires

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Macaroni gratiné au parmesan €19
Roquette et tomates confites

Risotto au parmesan et à la truffe Tuber aestivum €32

Wok de légumes €18
Légumes du moment, sauce soja, herbes

• MENU ENFANT •
€23

Entrées
Petites tomates et mozzarella au basilic, Jambon blanc, salade

Plats Principaux
Suprême de volaille accompagné de frites ou de légumes et jus de viande Penne à la napolitaine ou bolognaise ou pistou Petit filet du loup accompagné de frites ou de légumes

Desserts
Salade de fruits frais
Glace ou sorbet
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

• DESSERTS •

Sabayon de fruits rouges* €17

Farandole de Gourmandise €15
Café ou thé et ses plaisirs sucrés

Mi-cuit au chocolat €15
Sorbet framboise, crème anglaise

Sablé pistache €16
Aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise

Pain Perdu €14
Crème anglaise à la pistache et sa boule de pistache

Tiramisu €14
Aux fruits rouges et spéculoos

Palette de sorbets et glaces (3 boules) €12
Vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise, fraise, ananas, mangue, fruit de la passion, citron

Assiette de fromage €14
Sélection de 5 fromages

Comme une tarte au citron €14
Billes de spéculos, crème glacée yaourt, crème citron

ALLERGÈNES:

LAIT · MOLLUSQUES · ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES · ŒUF · MOUTARDE · FRUITS À COQUE · CÉLERI · LUPIN · CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN · CRUSTACÉS · POISSON · ARACHIDE · SÉSAME · MAÏS · CHAMPIGNON · SOJA · ALCOOL

Prix nets – Taxes et service compris

*– Uniquement le soir