

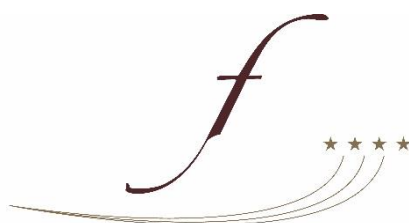


— La —

Gorguette

B Hostellerie la

Y Farandole





SUGGESTION

Pêche du jour

Grillé ou en croûte de sel

"Catch of the day" Grilled or in salted crust

(en fonction de l'arrivage)

Côte de Veau

Côte pour deux personnes et ses accompagnements du moment

Veal chop – Chop for 2 persons to share served with garnish of the moment

60 €

Huitre de Tamaris n°2

6 Huitres, accompagnées de salade du marché et condiments

Oysters with salad and condiments

19 €



LA GORGUETTE

MENU

Velouté de saison
OU
Hareng en fourrure
OU
Saumon fumé maison



Dos de loup grillé
OU
Aïoli du chef
OU
Suprême de pintade



Méli-Mélo
OU
Assiette de fromages
OU
Mi cuit de Chocolat à la Framboise

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	35€
Entrée, Plat, Dessert	50€
Entrée, Poisson, Viande et Dessert	75€



Prix nets – Taxes et service compris
Net Prices – All taxes included



LA GORGUETTE

LES ENTRÉES

Velouté de saison

Seasonal creamy soup^(7.1)

12 €

Saumon fumé maison

Crème aigrette accompagnée de son blinis moelleux ^(4.7)

Homemade smoked salmon - with its sour sauce and soft blinis

14 €

Hareng en fourrure

Garniture marinée aux senteurs de Provence ^(4.7.10.3)

Herring under fur coat – Marinated with scents of Provence

16 €

Calamar comme un trompe-œil

Farce fine d'encornets et ragoût safrané ^(3.7)

Squid like a sham – Fine stuffing of squid and saffron stew

20 €

Terrine de Foie Gras de Canard mi- cuit

Mi- cuit au poivre de Timut, Mandarine confite et tuile de pain

Terrine of foie gras – semi-cooked with timut pepper, candied tangerine and bread tile

22 €



LES PLATS

CÔTÉ MER

Le Dos de Loup grillé

Risotto aux céleri-rave et pommes et beurre blanc à la verveine ^(4.7.9)

Grilled sea bass – Celeriac-apple Risotto and butter verbena sauce

24 €

Le Médaillon de Lotte

Médaille de lotte, Risotto et son émulsion de chorizo ^(4.7.1)

Monkfish Medallion, Risotto and chorizo emulsion

27 €

L'Aïoli du Chef

Filet de cabillaud et ses bulots. Œuf dur et légumes confits à l'huile d'olive ^(3.4.7.10)
(Pommes de terre, carottes, fenouil, choux fleurs, haricots verts...)

*Chef's Aioli – Cod fillet and Whelks, hard-boiled egg, and candied in olive oil
(Potatoes, carrots, fennel, cauliflower, green bean ...)*

28 €

CÔTÉ TERRE

Viandes d'origine Européenne

Le Suprême de Pintade en ballotine

Ballotine de foie gras, mousseline de patate douce et fenouil braisé ⁽⁷⁾

*Guinea Fowl Supreme cooked in foie gras ballotine
sweet potato muslin & braised fennel*

27 €

Le Filet de Bœuf à la Wellington

Pommes de terre dauphines maison, légumes glacés
& sauce aux morilles ^(1.3)

Wellington Beef Tenderloin

Homemade "Dauphines" potatoes, vegetables & Morel sauce

32 €





LA GORGUETTE

L'ÉVASION SUCRÉE

Méli-mélo de fruits de saison tranchés 10 €
Mishmash of sliced season fruits

Mille-feuille à la russe 12 €
Et son miel de Provence à la lavande (1.3.7)
Russian Yarrow and its lavender Provençal honey

Mi cuit au Chocolat et à la Framboise 12 €
Mi cuit au chocolat et cœur fondant à la framboise
& Glace au fromage blanc (1.3)
*Chocolate cake with a raspberry fondant heart,
Cottage cheese ice cream*

Farandole de desserts 12 €
Tartelette du jour, ananas confit au sirop safrané, riz-au-lait,
Brunoise de fruits et gelée de groseilles, Café ou Thé (3.7.1)
*Tart of the day, candied pineapple in saffron syrup,
rice-pudding, fruits and redcurrant Jelly, Coffee or Tea*

Ananas poché au sirop safrané 15 €
Chantilly Piña Colada
Poched pineapple in saffron syrup with Piña Colada sweet whipped cream

Les Fromages 11 €
Assiette de fromages, confiture et pousses de salade
Selection of refined cheeses, jam and salad
Compté AOP, Tomme de Savoie, Camembert,
Fromage de chèvre, Banon, Brie





INFORMATION ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poisson
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

