

La Gorguette

• LES ENTRÉES •

Focaccia à la provençale • 19€

gambas rôties, concassée de tomates, sauce à manger



Tartare de loup • 21€

et sa crème d'huitre, œufs de harengs, yuzu



Salade landaise • 21€

magret fumé, haricots verts, toasts, foie gras, pignons de pin



Soupe de poisson • 18€

poisson de roche, croûtons, rouille et emmental rapé



Œufs cocotte en pot • 17€

tombée d'épinards, crème de champignons et chips de jambon cru



Le Foie Gras de Canard • 25€

Foie gras mi-cuit de canard accompagné de ses toasts, mélange japonais, marron glacé



Les Huîtres de Tamaris Numéro 2 • 22€

6 Huîtres, accompagnées de salade du marché, pain de seigle et condiments

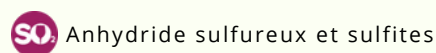


Velouté du moment • 15€



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:



• CÔTÉ MER •

Bouillabaieta façon Bouillabaisse • 34€

4 poissons: lotte, saint pierre, seiche et le 4 selon la marée, mousseline de fenouil, pommes de terre, rouille et croutons, soupe de poisson



Saint Pierre • 25€

purée de brocolis, pistou de basilic frais, sauce parmesan



Cube de lotte rôti • 28€

au jus de passion et risotto à la mangue



Risotto Gambas • 36€

risotto, gambas, crème de parmesan, tuile de parmesan, copeaux de truffes uncinatum*



• CÔTÉ TERRE •

Carré d'agneau rôti à la sarriette • 30€

fondant d'aubergines caramilisées, blé concassé, jus d'agneau



Filet de Bœuf Rossini • 32€

sauce porto, gratin de pommes de terre fumées, légumes verts, crème soubise



Magret de Canard • 28€

sauce orange, parmentier de celeri au foie gras



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:



* - Produit congelé

• LES SUGGESTIONS DU CHEF •

La Côte de Bœuf 2 personnes de 800g à 1000g • 70€

Accompagnée avec un gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, sauce aux morilles



• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Risotto • 15€

(à la truffe uncinatum* +12€)

Risotto arborio al dente, crème parmesan, tuiles de parmesan



Wok de légumes sautés sauce soja • 14€

Légumes du moment, sauce soja et graines de sésame



• MENU ENFANT •

(Jusqu'à 12 ans)

18€

Entrées

Tomates cerises et mozzarella
Jambon blanc, salade



Plats Principaux

Filet de Bœuf, jus de viande avec des frites ou des légumes
Pennes à la sauce tomate
Goujonnettes de poisson avec des légumes ou des frites

Les Desserts

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



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:



Soja



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Céliac



Lait



Céréales contenant du gluten

* - Produit congelé

• LES DESSERTS •

Tarte au chocolat • 12€

et sa boule de glace chocolat



Poire pochée au vin rouge • 13€

avec tapioca façon riz au lait
et madeleine



Assiette de fromage • 14€

Sélection de 5 fromages, confiture de figue et pousses
de salade



Farandole de Gourmandise • 14€

Café ou Thé gourmand et ses
plaisirs sucrés



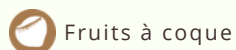
Crumble • 12€

aux pommes et aux framboises, crème
anglaise et sa boule de glace framboise



Prix nets – Taxes et service compris

Allergènes:



Céréales contenant du gluten