



LA GORGUETTE

MENU A 50 €

Le Velouté du Chef

Velouté de légumes du moment (2.3.4.9.12)
Vegetable soup of the moment

OU

La Soupe de Poissons

Soupe de poissons accompagnée de sa rouille,
son emmental râpé et de ses croûtons (2.3.4.9.12)
Fish soup with rouille, grated emmental and croutons

OU

L'œuf Cocotte

Œuf poché cocotte aux épinards avec sa crème de champignons
et sa poitrine fumée (3.7.9)
Poached egg with spinach, mushroom cream and bacon

f

Le Filet de Rouget

Filet de rouget à l'unilatérale accompagné de panisse en Pissaladière (4.12)
Red mullet fillet accompanied with Pissaladiere chickpea pie

OU

Le Filet de Veau

Filet de veau accompagné de sa marmelade de pommes de terre
et sa sauce aux morilles (9.12)
Tender veal with potatoes marmalade and morel sauce

f

Choix du dessert à la carte



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



LA GORGUETTE

LES ENTRÉES

Le Velouté du Chef

14 €

Velouté de légumes du moment (2.3.4.9.12)
Vegetable soup of the moment

L'œuf Cocotte

14 €

Œuf poché cocotte aux épinards avec sa crème de champignons
et sa poitrine fumée (3.7.9)
Poached egg with spinach, mushroom cream and bacon

La Soupe de Poissons

16 €

Soupe de poissons accompagnée de sa rouille,
son emmental râpé et de ses croûtons (2.3.4.9.12)
Fish soup with rouille, grated emmental and croutons

Huitre de Tamaris ou Oléron

19 €

Huitres (origine selon arrivage), accompagnées de salade du marché
et condiments (2.12.14)
Oyster with salad and condiments

Le Foie Gras de Canard

20 €

Foie gras de canard poché dans un consommé épicé au gingembre ⁽⁹⁾
Poached duck foie gras in a spicy ginger consommé





LA GORQUETTE

CÔTÉ MER

Le Filet de Rouget

24 €

Filet de rouget à l'unilatérale accompagné de panisse en Pissaladière ^(4.12)

Red mullet fillet accompanied with Pissaladiere chickpea pie

Le Filet de Turbot

26 €

Filet de turbot doré à l'huile d'olive, accompagné de son fondant d'aubergines et sauce à manger ^(4.9.12)

Turbot fillet gilded with olive oil, with melting eggplant and its sauce





CÔTÉ TERRE

Le Filet de Veau

25 €

Filet de veau accompagné de sa marmelade de pommes de terre et sa sauce aux morilles ^(9.12)

Tender veal with potatoes marmalade and morel sauce

Le Magret de Canard

26 €

Magret de canard cuit à basse température, accompagné de son parmentier de céleri au foie gras et sa sauce à l'orange ⁽⁹⁾

Duck breast with celery pie with foie gras and orange sauce

Le Bœuf Rossini

29 €

Filet de bœuf Rossini accompagné de ses pommes de terre ratte, ses endives meunières et son jus de viande ^(9.12)

Beef tenderloin rossini with ratte potatoes, endive and meat sauce

Viandes d'origine Européenne



L'ÉVASION SUCRÉE

Le Café Gourmand

Gourmet coffee (1.3.7.8.12.13)

9 €

Le Moelleux au Chocolat

Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise à la vanille et sa glace café (1.3.12)

Chocolate cake with custard vanilla sauce and coffee ice cream

9 €

Le Pain Perdu

Pain perdu aux fruits rouges et sa crème Mascarpone (1.3.7.12)

Red berry bread and mascarpone cream

11 €

La Crème Brûlée au Citron

Lemon crème brulee (3.7.12)

11 €

Les Fromages

Assiette de fromages, confiture et pousses de salade (7)

Selection of refined cheeses, jam and salad

ℳ 5 pièces

9 €

ℳ Plateau découverte de fromages avec accord vin

15 €





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

