

CARTE DU RESTAURANT



La Gorguette

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices 22€  
Tomates cerises, panaché de poivrons, oignons rouges, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic

Foie gras de canard mi-cuit 29€  
Confiture de figues, toasts et salade verte

Huîtres spéciales  
Sentinelle Boutrais №3 (6 pièces) 25€  
Salade, condiments, beurre demi-sel

Tartare de loup 24€  
Crème fouettée, huîtres, échalotes confites, citron, balsamique blanc, herbes fraîches (ciboulette, cébette)

Burratina 23€  
Pâte feuilletée, tomates, salade verte, burrata, herbes fraîches (ciboulette, cébette)

Focaccia à la provençale 21€  
Concassée de tomates, sauce maison, sucrine, herbes de Provence et crevettes fraîches

Œuf cocotte 22€  
A la crème de champignons, épinards frais et jambon, réduction de jus de viande

• SALADES •

Salade César 25€  
Volaille, salade romaine, avocat, croûtons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce César, copeaux de parmesan  
(Possibilité de remplacer la volaille par du saumon : +5 €)

Salade Landaise 27€  
Salade verte mélangée à la vinaigrette, tomates cerises, haricots verts, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit et toasts

• LES SOUPES •

Velouté de légumes du moment 19€

Minestrone italien aux légumes de saison 25€

• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre mousseux 31€  
Purée de pommes de terre et son espuma, copeaux de truffe d'été

Loup cuit au plat 29€  
Légumes du moment

Bouillabaetta 34€  
Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole, pommes de terre safranées, carottes pyramides, soupe de poisson, fenouil

Filets de sole 36€  
Dorés au beurre demi-sel, patates douces et avocats snackés, sauce vierge acidulée (ciboulette, cébette, persil, baie de goji, citron, barbarise, balsamique blanc)

Risotto aux gambas 39€  
Risotto, gambas, copeaux de truffe d'été \*, tuile de parmesan, crème de parmesan

Noix de Saint-Jacques 31€  
Au beurre demi-sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue

Filet de Saint-Pierre 34€  
Purée de brocolis et crème de parmesan

• CÔTÉ TERRE •

Filet de bœuf Rossini et sa sauce au porto 42€  
Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, légumes verts

Tartare de bœuf à l'italienne 28€  
Échalotes confites, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat, assiette de frites

Gigot d'agneau 25€  
Parfumé au piment d'Espelette et au romarin, beignets de pommes de terre râpées et sauce aux morilles

Magret de canard 39€  
Asperges vertes et jus de viande réduit

• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 800g) 95€  
Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, sauce aux morilles

Loup grillé 11€ 100 gr  
Selon arrivage

Dorade rôtie pour 2 personnes 59€  
Pommes de terre sautées

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

Risotto au parmesan et à la truffe d'été \* 28€

Wok de légumes du moment, sauce soja, herbes 19€  
Légumes du moment, sauce soja, herbes

Assiette de légumes du moment 21€

• GARNITURES •

Riz nature 6€  
Ratatouille aux éclats de noix 6€  
Une sélection de courgettes, aubergines, poivrons, tomates et oignons mijotés ensemble

Assiette de frites 6€  
Pommes de terre sautées à l'aneth et à l'ail

Ecrasé de Pommes de Terre 8€  
À l'huile d'olive et aux herbes herbes fraîches (ciboulette, cébette)

• Menu Enfant •  
ENTRÉES

Tomates cerises et mozzarella au basilic 10€

Salade verte, jambon cru ou jambon blanc et tomates cerises 10€

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf accompagné de frites ou de légumes et jus de viande 15€

Petit filet de poisson accompagné de frites ou de légumes 15€

DESSERTS

Glace ou sorbet 5€

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges 6€

\* Tuber aestivum, France, congelée  
Tout changement de garniture sera facturé €4

\* Tuber aestivum, France, congelée  
Tout changement de garniture sera facturé €4

• Ardoises •  
(pour 2)

Ardoise de fromages21€

5 fromages raffinés accompagnés  
de confiture de figues, et salade



Ardoise de charcuterie21€

Assortiment de viandes artisanales  
accompagné de cornichons et salade



• Desserts •

Farandole de gourmandise18€

Café ou thé accompagné  
de douceurs sucrées



Pain perdu16€

Boule de glace à la pistache,  
sauce pistache



Mi-cuit au chocolat15€

Sorbet framboise, crème anglaise



Tiramisu aux fruits rouges  
et spéculoos14€



Assiette fraîcheur18€

Assortiment de fruits de saison



Palette de sorbets et glaces  
(2 boules)11€

Vanille, chocolat, pistache, café,  
caramel beurre salé, yaourt, cassis, framboise,  
fraise, ananas, mangue, fruit de la passion,  
citron, menthe-chocolat, rhum-raisin,  
kinder bueno, banane, amandes, bailey's



Assiette de fromages17€

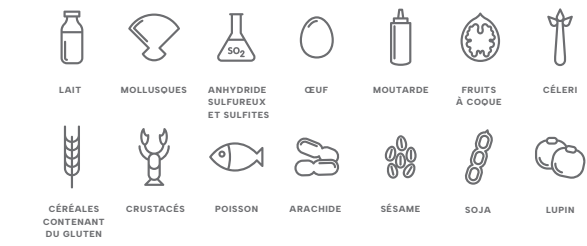


Crumble de pommes  
à la framboise15€

Parfumé à la cannelle et accompagné  
de son sorbet à la framboise



ALLERGÈNES:



Prix nets en euros, service compris

Tout changement de garniture sera facturé €4