

CARTE DU RESTAURANT



La Gorguette

• ENTRÉES •

Poêlée de seiches aux épices Tomates cerises, panaché de poivrons, oignons rouges, herbes, panisse croustillante, coulis de basilic	22€
Foie gras de canard mi-cuit Confiture de figues, toasts et salade verte	29€
Huîtres spéciales Sentinelle Boutrais №3 (6 pièces) Salade, condiments, beurre demi-sel	25€
Tartare de loup Crème fouettée, huîtres, échalotes confites, citron, balsamique blanc, herbes fraîches (ciboulette, cébette)	24€
Burratina Pâte feuilletée, tomates, salade verte, burrata, herbes fraîches (ciboulette, cébette)	23€
Focaccia à la provençale Concassée de tomates, sauce maison, sucrine, herbes de Provence et crevettes fraîches	21€
Œuf cocotte A la crème de champignons, épinards frais et jambon, réduction de jus de viande	22€

• SALADES •

Salade César Volaille, salade romaine, avocat, croûtons, tomate, œuf mollet, anchois, sauce César, copeaux de parmesan (Possibilité de remplacer la volaille par du saumon : +5 €)	25€
Salade Landaise Salade verte mélangée à la vinaigrette, tomates cerises, haricots verts, magret fumé, foie gras de canard mi-cuit et toasts	27€
• LES SOUPES •	
Velouté de légumes du moment	19€
Minestrone italien aux légumes de saison	25€

• CÔTÉ MER •

Merlu truffé cuisiné au beurre mousseux Purée de pommes de terre et son espuma, copeaux de truffe d'été	31€
Loup cuit au plat Légumes du moment	29€
Bouillabaisse Saint-Pierre, loup, seiche, filet de sole, pommes de terre safranées, carottes pyramides, soupe de poisson, fenouil	34€
Filets de sole Dorés au beurre demi-sel, patates douces et avocats snackés, sauce vierge acidulée (ciboulette, cébette, persil, baie de goji, citron, barbarise, balsamique blanc)	36€
Risotto aux gambas Risotto, gambas, copeaux de truffe d'été *, tuile de parmesan, crème de parmesan	39€
Noix de Saint-Jacques Au beurre demi-sel, raviole ouverte, champignons du moment, poivrade de mangue	31€
Filet de Saint-Pierre Purée de brocolis et crème de parmesan	34€

• CÔTÉ TERRE •

Filet de bœuf Rossini et sa sauce au porto Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, légumes verts	42€
Tartare de bœuf à l'italienne Échalotes confites, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, pesto basilic, pignons, persil plat, assiette de frites	28€
Gigot d'agneau Parfumé au piment d'Espelette et au romarin, beignets de pommes de terre râpées et sauce aux morilles	29€
Magret de canard Asperges vertes et jus de viande réduit	39€

• SUGGESTIONS DU CHEF •

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 800g) Gratin de pommes de terre fumées, crème soubise, sauce aux morilles	95€
Loup grillé Selon arrivage	11€ 100 gr
Dorade rôtie pour 2 personnes Pommes de terre sautées	59€

• CÔTÉ VÉGÉTARIEN •

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

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

Assiette de légumes du moment	21€
--------------------------------------	-----

• GARNITURES •

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

Assiette de frites	6€
---------------------------	----

Pommes de terre sautées à l'aneth et à l'ail	8€
---	----

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

• 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

* Tuber aestivum, France, congelée

• Ardoises • (pour 2)

Ardoise de fromages	21€
5 fromages raffinés accompagnés de confiture de figues, et salade	
	
Ardoise de charcuterie	21€
Assortiment de viandes artisanales accompagné de cornichons et salade	
	
Ardoise mixte	26€
	

• Desserts •

Farandole de gourmandise	18€
Café ou thé accompagné de douceurs sucrées	
	
Pain perdu	16€
Boule de glace à la pistache, sauce pistache	
	
Mi-cuit au chocolat	15€
Sorbet framboise, crème anglaise	
	
Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos	14€
	
Assiette fraîcheur	18€
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 fromages	17€
	
Crumble de pommes à la framboise	15€
Parfumé à la cannelle et accompagné de son sorbet à la framboise	
	

ALLERGÈNES:



Prix nets en euros, service compris