

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 de Saint Vaast №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

• 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 Niçoise 24€
Salade verte mélangée à la vinaigrette, panaché de poivrons, tomates cerises, oignons rouges, olives noires, pommes de terre vapeur, céleri, anchois et œuf dur

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 moussoux 31€
Purée de pommes de terre et son espuma, copeaux de truffe d'été

Loup cuit au plat 29€
Légumes du moment

Bouillabaisse 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€
Selon arrivage 100 gr

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€

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

Assiette de frites 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
Tout changement de garniture sera facturé €4

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

• Ardoises •
(pour 2)

Ardoise de fromages 21€
5 fromages raffinés accompagnés
de confiture de figues, miel, noix et salade



Ardoise de charcuterie 21€
Assortiment de viandes artisanales
accompagné de cornichons et salade



• 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



**Sabayon onctueux aux
fruits rouges** 17€



**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



Assiette de fromages 17€



ALLERGÈNES:

						
LAIT	MOLLUSQUES	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	ŒUF	MOUTARDE	FRUITS À COQUE	CÉLERI
						
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	CRUSTACÉS	POISSON	ARACHIDE	SÉSAME	SOJA	LUPIN

Prix nets en euros, service compris

Tout changement de garniture sera facturé €4