

Le Bistrot à la mer

Restaurant Bistronomique

ENTREES

- ✂ Œuf parfait ratatouille aux épices, coulis oignons doux aux herbes fraîches € 15,0
- ✂ Abricotade de gambas parfumée à la sauge € 16,0
- Marbré de foie gras au ris de veau, fèves sauce Banyuls € 18,0
- Gaspacho de Homard, légumes de saison, sorbet de tomate basilic € 17,0

PLATS

- ✂ Rougets grondin poêlés, caviar de tomates aux Câpres frits, soupe de poisson de roche € 23,0
- ✂ Pluma de cochon aux artichauts massala en croûte de soubressade et olives noires € 23,0
- Loup à la citronnelle, chausson au citron confit, mini fenouil rôti € 26,0
- Tournedos de Bœuf, jus réduit, petits légumes, beignet d'anchois € 26,0
- L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques, légumes fondants € 26,0
- ✂ Plat Végétarien (Végétalien sur demande) : € 23,0
- Risotto au parmesan, chichoumée aux épices, huile de basilic

DESSERTS

- Sélection de fromages affinés € 11,0
- ✂ Nage de Pêche, sorbet framboise violette € 12,0
- ✂ Cheesecake marmelade d'agrumes € 12,0
- Crèmeux chocolat au lait vanillé, glace au poivre de Sichuan € 14,0
- Parfait glacé à la chartreuse verte, confit de carottes € 14,0

FORMULE ARDOISE DU MIDI *Hors dimanche / jours fériés*

- Menu du jour : Entrée + plat **OU** plat + dessert € 19,0
- Menu du jour : Entrée + plat + dessert € 25,0

MENU TERROIR GOURMAND (Choix parmi les ✂)

- Entrée + plat + dessert € 33,0

MENU BALADE GOURMANDE (Choix à la carte)

- Mise en bouche + entrée + plat + dessert € 45,0

MENU DEGUSTATION € 58,0

Menu dégustation en 5 services

Mise en bouche

Gaspacho de Homard, légumes de saison, sorbet de tomate basilic

Loup à la citronnelle, chausson au citron confit, mini fenouil rôti

Tournedos de Bœuf, jus réduit, petits légumes, beignet d'anchois

Fromages affinés

Dessert à la carte