

# Le Bistrot à la mer

Restaurant Bistronomique

## ENTREES

- ✕ Œuf parfait "Bio" aux champignons du moment € 15,0
- ✕ Millefeuille aux petits pois, anchois marinés maison, herbes folles du jardin € 15,0
- Moules frites de l'hôtel du Golfe. € 16,0
- Marbré de foie gras au canard fumé, compotée d'orange amères au muscat € 17,0

## PLATS

- ✕ Dos de cabillaud, fondue de choux vert, beurre citronné, croustillant au cumin € 23,0
- ✕ Quasi de veau "Catalan", tian de potiron à la noisette, jus réduit au Thym € 23,0
- Caille en deux cuissons, raisins, cuisse confite, jus au vinaigre de framboise € 26,0
- Noix de saint jacques sur une crème de corail d'oursins, risotto à l'encre de seiche € 26,0
- L'incontournable blanquette de lotte au citron vert, coques, légumes fondants € 26,0
- Plat Végétarien :
- ✕ Moelleux de butternut sur un velouté de cèpes à l'huile de truffe € 23,0

## DESSERTS

- ✕ Sélection de fromages affinés € 11,0
- ✕ Champenois au Grand-Marnier, croustillant au chocolat blanc *CEMOI* et Kumquat confit € 12,0
- ✕ Figues rôties au Banyuls parfumées à la cannelle, crumble aux amandes, crème légère € 12,0
- Cousti-fondant au chocolat, coulis cacao, tuile aux fruits secs € 14,0
- Fausse conversation de cœur de poire confite au caramel d'épices, glace vanille € 13,0

# Le Bistrot à la mer

Restaurant Bistronomique

## PANIER GOURMANDS DU MIDI *Uniquement à emporter*

Selon votre appétit de € 19,0 à € 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 (Choix à la carte)

Mise en bouche

\*\*\*

Marbré de foie gras au canard fumé, compotée d'orange amères au muscat

\*\*\*

Noix de saint jacques sur une crème de corail d'oursins, risotto à l'encre de seiche

\*\*\*

Quasi de veau "Catalan", tian de potiron à la noisette, jus réduit au Thym

\*\*\*

Fromages affinés

\*\*\*

Fausse conversation de cœur de poire confite au caramel d'épices, glace vanille