

AUTOUR DE L'HUÎTRE TARBOURIECH N°3  
AROUND THE TARBOURIECH OYSTER N°3



Huitres au naturel x 3 <i>Natural raw oysters x 3</i>	11 €
Duo d'huitres au Noilly Prat et granny smith <i>Noilly Prat and granny smith extraction oysters duo</i>	14 €
Le Duo à la Thaï au soja, coriandre, échalotes et mangue <i>Thai duo with soy, coriander, shallots and mango</i>	14 €
Le Trio de dégustation : Naturel - Noilly Prat - Thaï <i>The tasting trio : Natural - Noilly Prat - Thai style</i>	19 €

EN LÉGÈRETÉ  
A LIGHT TOUCH



	Entrée	Plat
Caprese de tomates anciennes, burrata artisanale et pesto verde <i>Heritage tomatoes varieties caprese, homemade burrata and pesto</i>	17 €	-
Gaspacho d'avocat au citron vert et homard cuit, croûtons à l'ail confit <i>Avocado gazpacho with lime and cooked lobster, confit garlic croutons</i>	18 €	-
Tataki de thon Saku au sésame torréfié sur lit de choux asiatique et vinaigrette vierge à la Thaï <i>Sesame-crusted Saku tuna tataki on a bed of asian cabbage with Thai-style vierge vinaigrette</i>	22 €	30 €
L'incontournable salade César <i>Authentic Ceasar salad</i>	18 €	25 €
La salade italienne du Chef : Penne, pesto, buratta artisanale, jambon serrano affiné <i>Chef's Italian salad : Penne, pesto, buratta, raw ham</i>	19 €	26 €

## A SUIVRE TO FOLLOW



- Pavé de rumsteak Aubrac grillé, compotée d'oignons flambée au cognac 28 €  
*Grilled Aubrac beef sirloin, cognac-flambéed onion compote*
- Côtelettes d'agneau d'Aveyron grillées et jus corsé 29 €  
*Grilled Aveyron lamb chops with a rich lamb jus*
- Daurade entière à la plancha, sauce vierge aux fruits du moment 30 €  
*Sea bream plancha grilled, virgin sauce with seasonal fruits*
- Tentacule de poulpe roc et petit chorizo grillé, jus de viande et mayonnaise au chorizo 31 €  
*Roc octopus tentacle and grilled chorizo, meat jus and chorizo mayonnaise*

**Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre rôties ainsi que d'une poêlée de légumes du moment.**

## DESSERTS DESSERTS



- Gaspacho de fruits de saison 12 €  
*Seasonal fruits gaspacho*
- Café gourmand 14 €  
*Gourmet coffee*
- Coupe de glace artisanale (1/2/3 boules) 4 €  
*Chocolat, Vanille, Pistache, Mangue, Fraise, Framboise, Café, Coco*  
Homemade icecream (1/2/3 scoops) 7 €  
*Chocolate, Vanilla, Pistachio, Mango, Strawberry, Raspberry, Coffee, Coco* 10 €