

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>	11,00 €
Duo d'huitres au Noilly Prat et granny smith <i>Noilly Prat and granny smith extraction oysters duo</i>	15,00 €
Le Duo à la Thaï au soja, coriandre, échalotes et mangue <i>Thai duo with soy, coriander, shallots and mango</i>	15,00 €
Le Trio de dégustation : Naturel - Noilly Prat - Thaï <i>The tasting trio : Natural - Noilly Prat - Thai style</i>	20,00 €

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>	17,00 €	22,00 €
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>	18,00 €	-
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>	22,00 €	30,00 €
L'incontournable salade César <i>Authentic Ceasar salad</i>	18,00 €	25,00 €
La salade italienne du Chef : Penne, pesto verde, buratta artisanale, jambon cru <i>Chef's Italian salad : Penne, pesto, buratta, raw ham dr</i>	19,00 €	26,00 €

A SUIVRE TO FOLLOW



Pavé de rumsteak Aubrac grillé, compotée d'oignons flambée au cognac <i>Grilled Aubrac beef sirloin, cognac-flambéed onion compote</i>	28,00 €
Côtelettes d'agneau d'Aveyron grillées et jus corsé <i>Grilled Aveyron lamb chops with a rich lamb jus</i>	29,00 €
Daurade en filets à la plancha, sauce vierge aux fruits du moment <i>Sea bream plancha grilled, virgin sauce with seasonal fruits</i>	30,00 €
Duo de tentacules de poulpe roc et petit chorizo grillé, jus de viande et mayonnaise au chorizo <i>Duo of roc octopus tentacles and grilled chorizo, meat jus and chorizo mayonnaise</i>	31,00 €

Afin de toujours vous proposer le meilleur, les accompagnements de nos plats sont renouvelés chaque semaine. Votre serveur se fera un plaisir de vous renseigner.

DESSERTS DESSERTS



Gaspacho de fruits de saison <i>Seasonal fruits gaspacho</i>	12,00 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	14,00 €
Coupe de glace artisanale (1/2/3 boules) <i>Chocolat, Vanille, Pistache, Mangue, Fraise, Framboise, Café, Coco</i>	4,00 €
<i>Homemade icecream (1/2/3 scoops)</i>	7,00 €
<i>Chocolate, Vanilla, Pistachio, Mango, Strawberry, Raspberry, Coffee, Coco</i>	10,00 €