



La Plage aux Herbes

De 12h à 14h et de 19h30 à 21h00

Menu Gourmet 55€

(Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)

-ENTRÉE-

- *GASPACHO DE CÉLERI, POMME ET ANETH, HÛÎTRE ROYALE, SORBET VERT 19 €
- *DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ŒUF EN PLUSIEURS TEXTURES, MOUILLETTE BEURRÉE 19 €
- *ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, CAROTTE FANE GLACÉE, AUX BAIES ROSES 19 €

-PLAT-

- * CAILLETTE D'AGNEAU, BRUNOISE DE BLANC DE BLETTE, ÉMULSION DE FEUILLES 29 €
- * PAVÉ DE FLÉTAN POÊLÉ AU BEURRE D'AIL ET VERVEINE, PURÉE DE PETITS POIS 29 €
- * CUISSE DE CANARD CONFITE EN PASTILLA, ASPERGES GRILLÉES, GASTRIQUE AUX ÉPICES 29 €

-FROMAGE-

- *PÉLARDON MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE 10 €
- *PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (UNIQUEMENT LE SOIR) 15 €

-DESSERT-

- * SURPRISE AUTOUR DE LA FRAISE ANISÉE, SORBET FRAISE YUZU 15 €
- * LE CHOCOLAT CARAÏBES, NOIX DE PÉCAN, SAUCE AU CARAMEL FUMÉ 15 €
- * MOUSSE AMANDE AMÈRE, BISCUIT AU MIEL EN ÉPINE DE KADAÏF, GLACE AU THÉ À LA MENTHE 15 €

EN VUE D'UNE MEILLEURE ORGANISATION,
NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR NOUS FAIRE CONNAÎTRE VOTRE
CHOIX DE DESSERT AU MOMENT DE LA COMMANDE



Tous nos plats sont faits Maison

Liste des allergènes disponible sur demande