



# La Plage aux Herbes

De 12h à 14h et de 19h30 à 21h00

## Menu Gourmet 55€

(Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)

\*\*\*\*

### « TAPAS » APÉRITIFS:

- \* VARIATION AUTOUR DE 4 TARTINADES 14 €
- \* PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES (2 PERSONNES) 38 €
- \* CAVIAR D'AQUITAINE ET SES BLINIS (30 GR) (HORS DEMI-PENSION) 72 €
- \* BOITE DE MINI SARDINES MATURÉES, BEURRE D'ALGUES — MAISON RAMON PENA 16 €

### -ENTRÉE-

- \* DÉCLINAISON AUTOUR DU COQUILLAGE EN PLUSIEURS TEXTURES 19 €
- \* TRONÇONS DE TRUITE MARINÉE, SAMOUSSA AUX CHAMPIGNONS, ESPUMA NOISETTE 19 €

\*\*\*\*

### -PLAT-

- \* LA MÉDITERRANÉE ET SON ÉMULSION À L'AÏOLI, FLAN D'AIL NOIR ET RAVIOLE MULTICOLORE 29 €
- \* Tournedos de porc, sauce Yorkshire, potimarron laqué 29 €

\*\*\*\*

### -FROMAGE-

- \* PELARDON AOP MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE (UNIQUEMENT LE MIDI) 15 €
- \* PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS (UNIQUEMENT LE SOIR) 15 €

\*\*\*\*

### -DESSERT-

- \* BABA AU MIEL, SIROP INFUSÉ AUX HERBES, SORBET VERVEINE 15 €
- \* MILLEFEUILLE CHOCOLAT MYRTILLE, SORBET EN HARMONIE 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