



# 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, HÛTRE 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