



La Plage aux Herbes

De 12h à 13h30 & 19h30 à 21h00

Menu Gourmet 55€

(Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)

« TAPAS » APÉRITIFS:

* ASSORTIMENT DE 4 TARTINADES	14 €
* PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES (2 PERSONNES)	38 €
* CAVIAR BAERI ET SES BLINIS (50 GR)	92 €
* BOÎTE DE MINI SARDINES MATURÉES, BEURRE D'ALGUES — MAISON RAMON PENA	16 €

- ENTRÉE -

* ENTREMET DE CRABE BLEU, CŒUR DE CRESSON, BLINIS À L'ENCRE DE SEICHE, BOUILLON DE LÉGUMES	19 €
* PÂTÉ EN CROÛTE CÉVENOL, OIGNONS DOUX DES CÉVENNES ET POMMES	19 €
* ROSACE DE POTIMARRON, ESCARGOTS POÊLÉS À L'HUILE DE NOISETTE, GEL CITRONNÉ	19 €

- PLAT -

* FILET DE CANETTE, DÉCLINAISON AUTOUR DU POIREAU, SAUCE FRUITS DE LA PASSION	29 €
* PAVÉ DE SANDRE POÊLÉ, SAUCE ZARZUELA À LA CACAHUÈTE, CROQUETTE D'ACCRA	29 €
* EFFILOCHÉ D'AGNEAU, RAVIOLE AU RAS EL HANOUT, POIS CHICHE FRITS, SABAYON MERGUEZ	29 €
* CÔTE DE PORC IBÉRIQUE SERVIE EN COCOTTE, GARNITURE GRAND-MÈRE (POUR 2 PERSONNES) <i>UN SUPPLÉMENT DE 10 € S'APPLIQUE EN CAS DE DEMI-PENSION</i>	68 €

- FROMAGE -

* PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS	15 €
-------------------------------	------

- DESSERT -

IL EST SOUHAITABLE DE COMMANDER SON DESSERT EN DÉBUT DE REPAS

* GUACAMOLE D'AVOCAT GRILLÉ, CHOCOLAT OPALYS, SAUCE CARAMEL ORANGE ACIDULÉ	15 €
* RIZ AU LAIT AU CAFÉ, KACHA, NOIX DE MACADAMIA, SORBET DE CAMARGUE	15 €
* CARPACCIO DU VERGER, GEL DE CARTHAGÈNE, EMULSION À LA FEUILLE DE FIGUIER	15 €



Tous nos plats sont faits Maison

Liste des allergènes disponible sur demande