

LA PLAGE AUX HERBES

DE 12H00 À 14H00 ET 19H30 À 21H00

« TAPAS » APÉRO :

* VARIATION AUTOUR DE 4 TARTINADES	14 €
* PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE	36 €
* CAVIAR D'AQUITAINE ET SES BLINIS (30 GR)	74€

NOS ENTRÉES:

* TERRINE DE FOIE GRAS ET PERDREAU, TARTE FINE AUX OIGNONS GRELOTS CONFITS AU VIN CHAUD	19€
* VELOUTE DE POTIMARRON, CROQUETTE DE CHAMPIGNON, CHÂTAIGNE	17€
* MAQUEREAU MARINÉ À L'HUILE DE ROMARIN, TABOULÉ DE CHOUX MULTICOLORES	28€
* DÉCLINAISON AUTOUR DE L'OIGNON RAÏOLETTE	24€

NOS PLATS:

* GRATIN DE PÂTES AUX FRUITS DE MER ET SON ÉMULSION À LA CITRONNELLE	24€
* LOTTE PIQUÉE AU CHORIZO, TUILE DE SOCCA, PURÉE DE POIS CHICHE ET FALAFEL	26€
* BALLOTINE DE LAPIN ET VOLAILLE, TRIO D'ARTICHAUTS	
* CANNELLONIS DE CREVETTES, CHOU FRISÉ ET TUILE À L'ENCRE DE SEICHE	26€

MENU ENFANT:

* SELON PRODUIT DU JOUR	17 €
-------------------------	------

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

* PLATEAU DE FROMAGES	14 €
* CHEESECAKE À LA PRUNE, GLACE AU PHILADELPHIA	12 €
* RAVIOLE DE BUTTERNUT ET PRALINÉ NOISETTE, SIPHON AU PAIN GRILLÉ	12 €
* AUTOUR DE LA POIRE, DE L'HIBISCUS ET DU CHOCOLAT	12 €
* BRIOCHE FEUILLETÉE À LA PISATCHE , SIROP AU RAZ-EL-HANOUT	12€



Tous nos plats sont faits maison