

LA FORMULE DES PARENTS TERRIBLES À 25€

l'amuse-bouche de la saison + un plat au choix + un dessert

Appetizer according to season + a dish of your choice + a dessert

L'amuse bouche di stagione + un piatto a scelta + un dessert

LE MENU DES PARENTS TERRIBLES À 36€

l'amuse-bouche de la saison + une entrée au choix + un plat au choix + un dessert au choix

Appetizer according to season + a starter of your choice + a dish of your choice + a dessert of your choice

L'amuse bouche di stagione + un antipasto a scelta + un piatto a scelta + un dessert

Les Entrées au choix

La planche de tapas de Gorbio 1 barbajuan, 1 petit farci, jambon cru, beignets de fleurs de courgette

Tapas plate : 1 barbajuan, 1 stuffed vegetables, cured ham, courgettes flowers fritters

La plancha di gorbio : 1 barbajuan, 1 verdure farcite, prosciutto crudo, beignets di fiore di zucca

La belle tranche de foie gras mi cuit au Jurançon, chutney à la figue

Thick slice of semi-cooked foie gras with fig chutney

Il trancio di foie gras mi-cuit

La planche de tapas du pêcheur 2 huîtres, 6 crevettes, bulots, bigorneaux et crevettes grises

2 oysters, 6 prawns, whelks, winkle, shrimps

La plancha di tapas del pescatore : 2 ostriche, 6 gamberi, bulots, lumachine di mare e gamberetti grigi

Le carpaccio de saumon fumé blinis tièdes, crème épaisse à la ciboulette

Smoked salmon carpaccio, warm blinis, chive cream

Il carpaccio di salmone affumicato

La soupe de palourdes au piment d'Espelette

Fresh clams soup with Espelette chili pepper

La zuppetta di vongole al peperoncino di espelette

la soupe de poissons rouille, fromage, croûtons

Fish soup, saffron mayonnaise, cheese, croutons / La zuppa di pesce, rouille, formaggio, crostini

Les Plats au choix

Le coup de filet de la pêcherie

The catch of the fishery

La suggestione del pescatore

Les moules frites marinière ou à la crème

Mussels «marinière» with white wine or with cream

Cozze alla marinara vino bianco aglio e prezzemolo o alla panna

Les linguines au saumon fumé, crème et ciboulette

Smoked salmon linguine, cream and chive

Le linguine al salmone affumicato

La paëlla au poulet, coquillages et fruits de mer

Chicken, seafood and shellfish paella / La paella al pollo e frutti di mare

Le bon plat bien chaud du chef Maxime

The nice and hot dish from chef's Maxime

La suggestione del nostro chef Maxime

Les Desserts au choix

La tarte au citron

ou les profiteroles au chocolat chaud

ou la pâtisserie du jour ou le café gourmand

Lemon tart OR profiteroles with hot chocolate OR pastry of the day OR coffee with dessert selection

La torta al limone O profiterols al cioccolato caldo O la pasticceria del giorno O il caffè gourmand

Les suggestions de la belle saison d'hiver

Les Entrées

LE VOYAGE ENTRE LE PÉRIGORD ET LES FJORDS SCANDINAVES **25€**

*Foie gras mi cuit au Juraçon, magret fumé, œufs de truite, saumon fumé,
salade de mâche et vinaigrette à la poutargue*

*Semi-cooked foie gras, duck breast, eggs trout, smoked salmon, lamb's lettuce, dressing
Foie gras mi-cuit, petto d'anatra fume, uova di trota, salmone affumicato, insaltinae vinaigrette*

LA BROUILLADE DE TRUFFES NOIRES TUBER MELANOSPORUM DES ALPES DE HAUTE PROVENCE **22€**

*Scrambled eggs with black truffles
La brouillade di tartufi neri tuber melanosporum delle alpi di alta provenza*

Les Plats

LES BELLES COQUILLES SAINT JACQUES GRATINÉES AU FOUR ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE **32€**

*Scallops au gratin with mash potatoes with truffle
La belle capesante gratinate al forno con patate schiacciate al tartufo*

LA BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD ET FILET DE BŒUF RÔTIE AU FOIE GRAS, PURÉE MAISON À LA TRUFFE **35€**

*Duck breast skewer and beef filet with foie gras, homemade mash potatoes with truffle
Lo spiedino di petto d'anatra e filetto di manzo grigliati al foie gras, pure al tartufo*

