

ROOM SERVICE

19H00 À 22H00

À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€

NOS CAVIARS DES EYZIES

LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	61€
LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	69€
	28€

NOS ENTRÉES

GASPACHO DE SAISON	12€
TARTARE D'AUBERGINES	13€
GRAVLAX DE TRUITE DES EYZIES, VINAIGRETTE À LA BISQUE	15€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	21€
RILLETES 100% CANARD	12€

NOS FRUITS DE MER

LA DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	18€
LA DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	28€
9 CREVETTES ROSES	15€
200 G CREVETTES GRISES	14€
9 PALOURDES	12€
15 BULOTS	11€
200 GR DE BIGORNEAUX	10€
5 LANGOUSTINES	24€
1 HOMARD ENTIER	55€

PRIX NET TTC - SERVICES ET TAXES COMPRIS

PLATEAU 1 PERSONNE

45€

5 CREVETTES ROSES,
100G DE CREVETTES GRISES,
5 PALOURDES,
8 BULOTS,
100G DE BIGORNEAUX,
3 LANGOUSTINES,
6 HUÎTRES N°4 DU CAP FERRET

PLATEAU 1 PERSONNE

AVEC ½ HOMARD

70€

½ HOMARD
5 CREVETTES ROSES,
100G DE CREVETTES GRISES,
5 PALOURDES,
8 BULOTS,
100G DE BIGORNEAUX,
3 LANGOUSTINES,

NOS PLATS

CÔTE DE PORC LAQUÉE, FRITES AU TANDOORI ET ROQUETTE	23€
CONFIT DE CANARD, FRITES ET SALADE DE COURGETTES	23€
CREVETTES ET CHORIZO, TAGLIATELLES DE COURGETTES À L'AIL	21€
POISSON DU MARCHÉ, SAUCE VIERGE ET RATATOUILLE	22€
TAGLIATELLES FRAICHES, SAUCE VIERGE ET CHÈVRE FRAIS	19€

NOS DESSERTS

MILLEFEUILLE AUX NOIX BOCERNO	13€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION	11€
ASSIETTE DE FROMAGES	12€
ENTREMET AU CHOCOLAT AMANDES ET NOISETTES	13€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, SORBET CITRON VERT	12€
COUPE DE SORBETS	11€

MENU ENFANT

15€

RILLETES DE CANARD
MANCHON DE CANARD &
PURÉE DE POMMES DE TERRE
BOULE DE GLACE

MENU DU JOUR

25€

TOUS LES MIDIS DU
LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

CAFÉ

PRIX NET TTC - SERVICES ET TAXES COMPRIS