



Menu du Chef

39€

Entrées :

. Buratta,

Houmous de pois chiche, graines de courges, croûtons de pain, tomates confites, huile d'olive.

. Saumon gravelax maison

A l'aneth, crème au raifort, tuile de sarrasin, fenouil, herbes fraîches.

. Gaspacho melon et chair de crabe,

Tomates, croûtons de pain et salicorne.

. Carpaccio de bœuf,

Copeaux de comté, mayonnaise noisette, noisettes concassées, fleur de sel fumé.

Plats :

. Magret de canard,

Purée de carottes au yuzu, sauce myrtille, chips de riz.

. Filet de pintade,

Truffes d'été, écrasé de pommes de terre, lard confit maison sauce romarin.

. Filet de maigre

Mousseline de petits pois, carottes rôties, beurre blanc aux œufs de truite.

. Pavé de thon,

Thon mi-cuit, caviar d'aubergines, fenouil rôti, sauce yaourt grec, citron et cumin.

Dessert au choix dans la carte (A choisir en début de repas)

Desserts

. Le Rocher 11€

Au Gianduja, ganache montée Dulcey, streusel noisette, gel fruits de la passion.

. Le Baba 10€

Orange, ganache montée vanille, croustillant chocolat noir et crêpes dentelle.
(Sans alcool)

. La Pavlova 10€

Meringue, fruits rouges, chantilly mascarpone, amandes effilées.

. La Panna Cotta exotique 9€

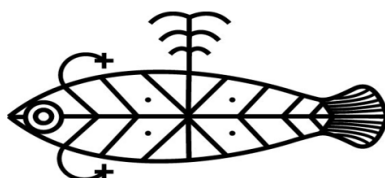
Panna cotta noix de coco, compotée mangue gingembre, sorbet mangue.

. Le Trio Gourmand 11€

Trois mignardises.

. Les Fromages de chez Beillevaire 11€

En assortiment, condiment.



PILOURS
Restaurant sur l'Océan