

Le Bistrot à la mer

Menu 48€

Entrée / Plat / Dessert

Entrées

- La Raviole** 16€
Raviole farcie à la volaille, velouté de champignons
- L'Œuf parfait** 15€
Cuit à 65°, nid de cheveux d'ange, velouté d'oignons roses de Toulouges, émulsion de lard
- Le Foie-gras (Menu +4.00€)** 18€
Mi-cuit de foie gras, déclinaison autour de la figue confite au Banyuls rouge, brioche tiède
- La Gambas** 16€
En carpaccio, sauce vierge citronnée, salicorne, pomme Granny Smith
- Création Végétale**  16€
Disponible sur demande – alternative végétarienne

Plats

- L'Agneau** 28€
Agneau des Pyrénées "déstructuré", bardé au serrano ibérique, velours de saison, fèves poêlées au jambon
- Le Thon (Menu +4.00€)** 31€
Thon mi-cuit façon Rossini, foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre truffées
- La Saint-Jacques** 29€
Noix de Saint-Jacques, boudin noir, crémeux de céleri, cubes confits, vinaigrette d'agrumes
- Le Risotto**  22€
Risotto d'épeautre du Velay, cèpes, crème de marrons
- Le Chocolat** 16€
Génoise, croustillant feuillantine, mousse chocolat, framboise, sorbet framboise
- Le Dôme praliné** 15€
Mousse chocolat dulcè, cœur praliné, crumble noisette, crème légère
- La pomme de 10h** 16€
Pomme confite, crumble à la cannelle, glace yaourt, arlette, gel acidulé à l'estragon
- Le Fromage** 14€
Tomme de brebis floral, manchego curado, chèvre tendre, confiture maison

Desserts

Mentions et Informations

Savoir-faire culinaire

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, de saison, privilégiant les producteurs locaux et les circuits courts.

Engagement environnemental

Labelisé Clef Verte, le Bistrot à la mer s'inscrit dans une démarche durable et responsable.

Allergies & intolérances

Merci de nous signaler toute allergie dès votre arrivée. Nous vous accompagnerons avec attention.

Les allergènes

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Tarifs affichés

Prix nets, service compris

Prix nets – taxes et service compris.