

MENU **BIB** GOURMAND

32.00 €

Les entrées

Gambas rôties, avocat et petits légumes, espuma d'ailoli, gaspacho de tomate
Roasted King prawns, avocado and vegetables, garlic and mild spices mousse, tomato gaspacho

Boudin noir basque et nectarines, jus réduit aux épices douces
Blak pudding and nectarine

Méli-mélo de légumes miel/curry, rémoulade d'avocat, crevettes grises,
yaourt au poivre Timut (supplément + 6,00 €)
Mixed-vegetables, avocado, shrimps, pepper yogourt (extra charge + 6,00 €)

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons rouges et cerises
Homemade foie gras with red onions and sherries chutney

Les plats

Tarte fine aux légumes du sud, filet de daurade rôti, crème aux piquillos, roquette
Seabream, fine vegetable tart, red pepper creamy sauce, salad

Homard grillé (500 gr environ), linguini à l'armoricaine (supplément + 10 €)
Grilled lobster lobster, pasta with homard creamy sauce (extra charge + 10 €)

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles
Grilled beef, cheese potatoes in gratin

Côte de veau aux girolles, rattes du Touquet poêlées
Veal chops, girolles, panfried carrots and potatoes

Les desserts

Dessert « à la carte », merci de faire votre choix en début de repas
Choice for your desert « à la carte », thank you to order at the beginning of your meal

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »