

# Restaurant L'Embarcadère

## LES ENTREES

- Truite de Banka façon Gravelax, Pesto de Courgette et Menthe Marocaine, Croustillant de Brebis 10€
- Jambon de Bayonne *de la Maison Montauzer*, Focaccia 'Pan Tomato' 10€
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 10€
- Foie Gras du Chef- Porto Cognac, Brioche maison et Chutney Fraise-Rhubarbe 14€

## LES PLATS

- Merlu de nos côtes façon Koskera revisité par le Chef (*Moules-Asperge-Petits Pois-Œuf...*) 20€
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, mousseline de Patate Douce 23€
- Carré de Cochon Ibaïama (*Maison Montauzer*), Pêche - Poire aux Epices, Gnocchi de chez Irina Pasta 19€
- Entrecôte française, Pommes Grenaille glacées au sirop d'Erable, Confiture d'oignons rouges (*Rossini + 4 euros*) 22€

Fromage du moment 5€

## LES DESSERTS MAISON

- Coulant Chocolat Maison (*Chocolat sélection M. Txocola*), Tuile Nougatine et crème vanillée 9€
- Baba au Rhum Maison, Fraises d'Eté et Crumble Amande 8€
- Tartare Ananas frais, Marinade Fruit de la Passion Menthe marocaine, Chantilly Coco 9€
- Café très gourmand du chef ... 10€

***Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais***