

Restaurant L'Embarcadère

LES ENTREES

- Endives fondantes à la Fourme d'Ambert, crème de Granny Smith et Graines torréfiées 10€
- Carpaccio de Truite de Banka Gravelax, Herbes Aneth - Coriandre et Agrumes 10€
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 10€
- Crème de Choux Fleur - Cappuccino Potimarron, Mouillettes et Marmelade d'Agrumes 9€

LES PLATS

- Coquilles Saint-Jacques, Fondue d'Endives au Beurre d'Orange, Raviole Croustillante de caviar d'Aubergines 22€
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de Canard landais poêlés Mousseline de Patate Douce 23€
- Veau façon Piccata, Poitrine grillée, Courge glacée au confit d'Oignons rouges et Chutney de Coing 20€
- Joue de Bœuf moelleuse de 7h, Darphin Panais / Carotte, Pomme de terre bouchon 20€

Fromage du moment 5€

LES DESSERTS MAISON

- Coulant chocolat (*Chocolat sélection de M. Txokola*) crème Vanille 9€
- Sphère croquante Chocolat de l'île Salomon (80%), Poire pochée, Mousse caramel Beurre salé 9€
- Pomme Façon Tatin, Croustillant vanille, crème légère fouettée 9€
- Russe praliné noisette Maison, Glace café expresso 9€

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

Formule enfant (-10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace + 1 Sirop 10€