

Restaurant L'Embarcadère

LES ENTREES

- Endives fondantes à la Fourme d'Ambert, crème de Granny Smith et Graines torréfiées 10€
- Carpaccio de Haddock, Mimosa à la Truffes noire, Mayo punchy à la chlorophylle de Cresson, Coriandre et Agrumes 11€
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 11€
- Foie Gras du Chef Porto-Cognac, fingers de Pain brioché à la Marmelade d'Agrumes, Radis rose 15€

LES PLATS

- Turbot meunière à l'Estragon brulé, Pâtes fraîches maison au Chorizo ibérique, Fumé de Poisson réduit 22€
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de Canard landais poêlés Mousseline de Patate Douce 24€
- Trilogie de Cochon Ibaïama, Pommes Grenailles et Fruits rôtis au jus glacé 20€
- Caille en deux cuisson, Panais à la Rhubarbe, fricassée d'Asperges de saison à la ventrêche Ibaïama 21€

Fromage du moment 5€

LES DESSERTS MAISON

- Coulant chocolat (*Chocolat sélection de M. Txokola*) crème légère Vanille 10€
- Ile Flottante, Caramel Ananas, Crème Noix de Coco 9€
- Poire Belle Hélène revisitée par le Chef, Glace lait d'Amande 9€
- Russe praliné noisette Maison, Glace café expresso 10€

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