

# Restaurant L'Embarcadère

## LES ENTREES

- Tartare de Truite de Banka, Kiwi, Taloa d'Ascaïn soufflé 11€
- Endives façon tatin, Cœur Gorgonzola et sorbet Betterave 10€
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons  
Miel Xeres, glace à la Moutarde à l'ancienne 11€
- Cannelloni de Gambas sauvages et farce de Saumon, Salade  
croquante de légumes et Agrumes confits 10€
- Foie Gras de canard «Porto Cognac», Ganache chocolat au  
Piment d'Espelette, Chutney d'Agrumes 15€

## LES PLATS

- Coquilles Saint Jacques françaises en coquilles, Emincé  
d'Endives au Beurre d'Orange, Taloa au Lard fumé 22€
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de Canard landais poêlés  
Mousseline de Patate Douce 24€
- Blanc de Volaille Jaune fermière au Thé noir, Crémeux de  
Mais, Cheveux d'Ange de Carottes 20€
- Faux Filet de Bœuf et Pied de Cochon, Pomme Pont Neuf  
au jus de viande corsé 20€

Fromage du moment 5€

## LES DESSERTS MAISON

- Coulant chocolat (*Chocolat sélection de M. Txokola*) crème légère Vanille 10€
- Russe praliné noisette Maison, Glace café expresso 10€
- Dôme Chocolat (*Chocolat sélection de M. Txokola*), Mousse Caramel et  
Fruits, Sorbet Poire 10€
- Tatin Pomme - Kaki revisitée par le chef, Chantilly vanillée 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 12€

Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris