



l'essentiel

BY la plage


LA CARTE EPHEMERE DE BLANDINE MAUGEIN

Nous vous accueillons tous les soirs de 19h à 23h,
Dernière prise de commande à 21h30.

LES ENTREES

LES 6 HUITRES DE CAMARGUE	15.00 €
Pain au Seigle, Beurre, Citron, Vinaigre d'Echalotte	
TOMATE MOZZARELLA A NOTRE FACON 	16.00 €
Mozzarella Di Buffala et sa Déclinaison de Tomates, Pignons grillés, Huile aux Herbes Compotée de Tomate Séchée, Variation de Tomates Cerise de Couleur, Tomate Cœur de Bœuf	
LE JARDIN BUCOLIQUE DE BLANDINE 	17.00 €
Farandole de Légumes Crus et Cuits, Pickles, « Terre Végétale » à l'Olive Noire et Pignon de Pin, Vinaigrette à la Crème de Mûre et Vinaigre de Framboise Avec ou sans œuf mollet	
THON DE MEDITERRANEE FACON EXOTIQUE	19.00 €
Thon Cru, Tranche de Mangue Fraîche, Vinaigrette aux Fruits de la Passion et Capres, Réduction de Curaçao	

LES PLATS

ASSIETTE VEGETARIENNE 	19.00 €
Assortiment des Légumes de notre Carte, Condiment Croquant	
LINGUINI AUX PARLOURDES	21.00 €
Sauce Crémée au Fumet de Poisson, Parlourdes en Persillade, Cébettes, Parmesan	
BAR GRILLE A LA PLANCHA	27.00 €
Filet de Bar Corse « Gloria Maris », Crème d'Ail Mousseuse, Légumes Printaniers	
COTELETTES D'AGNEAU DE PAYS	30.00 €
Légumes de Saison, Jus d'Agneau Corse au Cumin et Abricot de Pays Rôti au Romarin, Fruits à Coque	
FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC	35.00 €
Filet de Bœuf, Petits Légumes de Saison, Pommes de Terre Grenaille Rôties, Sauce au Poivre de Sichuan	

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES	19.00 €
Laguiole AOP Grand Aubrac, Lait Cru de de Vache Tomme Fleurie de Brebis Biologique, Fermière au Lait Cru et Demi-Pélarion Crèmeux au Lait Cru Macaron à la Figue, Fromage de Chèvre et Thym, Pain, Beurre, Fruits Secs	

DOUCEURS

EMOTION CHOCOLAT PRALINE CERISE	11.00 €
Ganache au Chocolat Noir 70%, Cerise Amarena sur son Croustillant Praliné, Cerise Confite, Fin Chocolat Blanc Croquant aux Framboises	
POLYPHONIE DE FRAISES	10.00 €
Infusion Ibiscus, Marmelade de Fraise, Fraises Fraîches, Sorbet Fraise, Chantilly, Brindille de Spiruline	
EVIDENCE PECHE ET SENTEURS DE LA GARRIGUE	14.00 €
Bavaroise à la Vanille de Madagascar, Insert Pêche Pôchée au Romarin, Biscuit aux Amandes	

MENU ENFANT

15.00 €	
Poisson de la Pêche du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc ET Pâtes OU Frites OU Légumes OU Salade Verte ET Mousse au Chocolat OU 2 Boules de Glace OU Coupe de Fruits de Saison ET Sirop à l'Eau	

PLAT VEGETARIEN 

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS – VIANDE ORIGINE France