

Grande Carte 2017

Restaurant des Pêcheurs



Les Entrées

SAINT-JACQUES POELEE SUR MOUSSE DE PETIT POIS A LA CORIANDRE ET MENTHE, EMULSION DE CHORIZO

Cappesante Spadellate Su Mousse Di Piselli
Al Coriandolo E Menta, Emulsione Di Chorizo

€ 30.00

MILLEFEUILLES DE THON, FRUIT DE LA PASSION, AMANDES CROQUANTES ET HUILE DE TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Millefoglie Di Tonno, Frutto Della Passione,
Mandorle Croccanti Con Olio Al Tartufo Bianco d'Alba

€ 32.00

TARTE CHAUDE AUX COURGETTES ET SAUMON, CREME DE FENOUIL, ANETH ET PISTACHES HACHEES

Tortino Caldo Di Zucchine E Salmone,
Crema Di Finocchio, Aneto E Granella Di Pistacchio

€ 28.00

TARTARE DE CREVETTES SICILIENS, LEGUMES CROQUANT, FRUITS ROUGES ET COULIS DE FRAMBOISES

Tartara Di Gamberi Rossi Siciliani, Verdurine Croccanti, Frutti Di Bosco E Coulis Di Lamponi

€ 33.00

PANNA COTTA AU FROMAGE DE CHÈVRE, COULIS DE POIVRON, JAMBON GRILLÉ

Panna Cotta Al Formaggio Di Capra, Coulis Di Peperoni, Prosciutto Crudo Grigliato

€ 25.00

CRÈME BRÛLÉE FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNON, MIEL ET PAIN D'ÉPICE, RÉDUCTION DE VIN

Crema Caramellata Di Fois Gras, Confettura Di Cipolla,
Miele E Pane Speziato, Riduzione Di Vino

€ 28.00

Pâtes

**PACCHERI SAUCE DE COURGETTE,
LANGOUSTINES DECORTIQUEES, QUENELLA DE RICOTTA A L'ORANGE**

Paccheri Di Gragnano Con Crema Di Zucchine,
Scampetti Sgusciati, Quenella Di Ricotta Fresca All'arancio

€ 28.00

**TAGLIOLINI DE PATES FRAICHES
AU ENCRE DE SEICHES, LOUP DE MER, SAFRAN ET ROQUETTE CROUSTILLANT**

Tagliolini Di Pasta Fresca
Al Nero Di Seppia, Spigola, Zafferano E Rucola Croccante

€ 25.00

**FEUILLES DE PATES FRAICHES,
SAUCE DE FOIE GRAS PARFUME AU THYM, NOISETTE GRILLEES**

Sfoglie Di Pasta Fresca,
Salsa Ai Foies Gras, Profumate Al Timo, Nocciole Tostate

€ 25.00

**PASSATELLI DE PATES FRAICHES D'EPINARDS,
SAUCE DE FRUITS DE MER, FLAMBES AU PORTO**

Passatelli Di Pasta Fresca Di Spinaci,
Salsa Ai Frutti Di Mare, Flambati Al Porto

€ 30.00

VELEOUTÈ DE LENTILLES, PARFUMÈE AU ROMARIN, ET SON FILET DE SAINT-PIERRE

Vellutata Di Lenticchie, Profumata Al Rosmarino, E I Suoi Filetti Di San-Pietro

€ 20.00

LINGUINE A LA LANGOUSTE

Linguine All'aragosta

€ 240.00 le kilo

Les Viandes

LA COTE DE BŒUF OU CHATEAUBRIAND GRILLEE

Costata Di Manzo O Châteaubriand Alla Griglia

€ 60.00 le kilo

MAGRET DE CANARD ROTIE AUX GRAINE DE MOUTARDE, PUREE DE POMME DE TERRE DOUCE

Petto D'anatra Arrostito Con Granella Di Mostarda,
Purea Di Patata Dolce

€ 28.00

FILET DE BŒUF SU TATIN D'ÉCHALOTTE, EMULSION DE FOIS GRAS

Filetto Di Manzo Su Tatin Di Scalogno Al Fois Gras

€ 35.00

CARRE D'AGNEAU AUX EPICES, PISTACHES CRAQUANTS, SAUCE AUX MYRTILLE

Costolette Di Agnello Con Panuria Speziata
Al Pistacchio, Salsa Di Mirtilli

€ 30.00

LAPIN ROLLÈ AU PESTO D'AMANDE, SAUCE DES OLIVES TAGGIASCHE ET CAPRES

Rollè Di Coniglio Al Pesto Di Mandorle,
Salsa Di Olve Taggiasche E Capperii

€ 28.00

Les Poissons

LA BARQUE DU PECHEUR (SELON ARRIVAGE) POISSONS CUISINES
AU FOUR. GRILLES, EN CROUTE DE SEL OU AU COURT BOUILLON

Barca Del Pescatore (Secondo Arrivi)
Cucinati Al Forno, Alla Griglia, Al Sale O Al Vapore

€ 100.00 le kilo

DAURADE A LA GRENOBLOISE ET QUINOA ET FLEUR D'ETE

Orata Alla Grenobloise Con Quinoa E Fiori D'estate

€ 35.00

FILET DE THON AUX GRAINES
DE PAVOT SUR COULIS DE CŒUR DE BŒUF

Filetto Di Tonno Ai Semi Di Papavero
Su Coulis Di Falda Di Pomodoro Fresco

€ 32.00

BAR ROTIE AUX GRAINE DE FENOUILS
JUS REDUIS ECRASER DE POMME DE TERRE

Spigola Arrostita Al Succo Di Semi Di Finocchio, Schiacciata Di Patata

€ 35.00

COMPOSITION DE GAMBAS ET CREVETTES ROYAL,
ESSENCES D'HUILE AROMATIQUE

Composizione Di Gamberoni E Scampi Reali Con Essenza Di Olio Aromatico

€ 38.00

Les Poissons

LANGOUSTE CUISINEE SELON VOTRE DESIR
(A LA CATALANE, GRILLEE OU AU COURT BOUILLON)

Aragosta Cucinata Secondo I Vostrì Desideri
(Con La Pasta, Alla Catalana, Alla Griglia O Al Vapore)

€ 240 le kilo

Toutes les Assiettes sont Servies avec son Garnitures

Tutte le pietenze alla griglia sono serviti su piastra



Fromages Et Desserts

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU BERGER

€ 16.00

CREME BRULEE A LA VANILLE DE BOURBON

€ 14.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

€ 14.00

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT CARAMELISE, CREME MOUSSELINE, FRUITS FRAIS

€ 12.00

CROQUANT CREMOUX CHOCOLAT LAIT, FRUITS DE LA PASSION

€ 15.00

PARFAIT GLACE ANANAS SABLE VANILLE CHIPS ANANAS

€ 16.00