

Nous sommes heureux
de vous présenter le concept « Mari e Tarra » :

2 services

un assortiment de 5 entrées
et votre choix de plat

OU

votre choix de plat
et un assortiment de 4 desserts

3 services

un assortiment de 5 entrées
votre choix de plat
et un assortiment de 4 desserts

**Pour ces deux formules, les 5 entrées et les 4
desserts sont présentés sur plateau tournant et
sont à partager entre les convives.**

Menu enfants
Formule boisson incluse
viande ou poisson
Dessert
35 €

La Pêche au poids selon arrivage du jour

	2 services	3 services
Pêche locale sur la braise, les 100g antipasti de légumes à la provençale	15 €	18 €
Pêche locale au four, les 100g pommes de terre, oignon, citron et tomates	15 €	18 €
Homard grillé à l'unilatérale, les 100g linguine à l'armoricaine	24 €	27 €
Langouste grillée, les 100g linguine au pesto	34 €	37 €

Les Poissons

	2 services	3 services
Linguine de gambas tomate et basilic	49 €	59 €
Plancha de retour de pêche et ses pommes de terres safranées	55 €	65 €
Calamars confits, puis grillés antipasti de légumes à la provençale crème citron et vinaigrette balsamique	45 €	55 €
Thon rouge au sésame légumes confits, cacahuètes-saté	46 €	56 €

Nos Viandes d'exception au poids Au rythme du marché

2 services 3 services

Côte de bœuf, les 100gr pommes grenailles confites	14 €	17 €
Côte de bœuf maturée, les 100gr pommes grenailles confites	18 €	21 €
Côte de veau, les 100gr pommes grenailles confites	14 €	17 €

Les Viandes

2 services 3 services

Saucisse de veau et rognons polenta crémeuse au citron, sauce poivre vert	46 €	56 €
Entrecôte de bœuf pommes grenailles confites, sauce béarnaise	49 €	59 €
Poitrine de veau fondante aubergine à la parmesane et crème d'ail	48 €	58 €
Noix de cochon ibérique fine purée de carotte au gingembre	52 €	62 €
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, pommes grenailles confites	45 €	55 €