

Mari e Tarra

Notre restaurant vous propose deux formules :

La formule 2 services

L'assortiment de **nos 5 entrées** du jour et **un plat au choix**

OU

Un plat au choix et l'assortiment de **nos 4 desserts du jour**

La formule 3 services

L'assortiment de **nos 5 entrées du jour**
un plat au choix
et l'assortiment de **nos 4 desserts du jour**

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

Le menu enfant

Viande ou poisson,
accompagné de pommes grenailles ou de pâtes
Un dessert et une boisson

35€

Mari e Tarra

La Pêche locale selon arrivage du jour

2 services

3 services

Pièces au poids

Pêche locale sur la braise, (les 100g) légumes grillés, purée carotte-cumin	16 €	18 €
Langouste grillée, (les 100gr) légumes grillés, purée carotte-cumin	27 €	30 €

Les Poissons

2 services

3 services

Plancha de thon, légumes grillés, purée carotte-cumin	50 €	60 €
Filet de loup à la plancha, légumes grillés, purée carotte-cumin	50 €	60 €
Grosses gambas grillées, légumes grillés, purée carotte-cumin	60 €	70 €

Mari e Tarra

Les Pâtes

	2 services	3 services
Linguine à l'araignée	50 €	60 €
Linguine aux gambas,	55 €	65€

Mari e Tarra

Nos Viandes d'exception

2 services

3 services

Pièce à partager

Gigot d'agneau de Castille, 130€ 150€
écrasé de pommes de terre,
crème ciboulette citronnée
Pour deux personnes – 1Kg

Côte de bœuf Irlandaise, sauce échalotes 110€ 130€
confiture d'oignon,
pommes de terre grenaille, fondue de poireau
Pour deux personnes – 1Kg

Les Viandes

2 services

3 services

Pluma ibérique, jus de myrte 50 € 60 €
confiture d'oignon, pommes de terre grenaille,
fondue de poireau

Entrecôte de bœuf, beurre vigneron 45 € 55 €
confiture d'oignon, pommes de terre grenaille,
fondue de poireau – Origine Irlande

Côte de veau, sauce aux cèpes, 55 € 65 €
écrasé de pommes de terre,
crème ciboulette citronnée – Origine France