

# *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

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

### Les Poissons

**2 services**

**3 services**

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

# *Mari e Tarra*

## Les Pâtes

	<b>2 services</b>	<b>3 services</b>
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