LE GRAND VÉFOUR

À PARTAGER

TARAMA MAISON - 24
Pain au maïs grillé

HORS D'ŒUVRE DU GRAND VÉFOUR - 39

ENTRÉES

HARICOTS VERTS - 29
Haricots verts cuits minute, vinaigrette noisette
et truffes noires, cœur de laitue, oignons grelots
au vinaigre de Banyuls

CECI N'EST PAS UNE NICOISE
Salade Romaine, haricots verts, artichauts, radis,
thon cru et cuit, oeuf de poule et vinaigrette aux anchois
- Entrée - 32
-Plat - 44

DAURADE DE NOS CÔTES - 46
Daurade sauvage marinée au citron et huile d'olive,
concombre et lait de coco

ARAIGNÉE DE MER - 40
Chair d'araignée de mer relevée au citron
et piment d'Espelette, tomates et piquillos

TARTARE DE VEAU BLANC - 38
Veau blanc taillé au couteau, citron vert,
câpres et vieille Mimolette

PÂTÉ EN CROÛTE - 34
Canard de Challans, volaille jaune des Landes,
foie gras de canard du Sud-Ouest et pistaches

FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUILLE FUMÉE - 45
Terrine de foie gras de canard et anguille fumée en pressé,
condiment pomme verte

POISSONS

RAIE - 69
Belle aile de raie pochée, pommes de terre confites aux aromates,
beurre blanc au caviar « Maison Revka » 10g

BAR - 48
Pavé de bar rôti, thym citron, concassé de tomates,
sauce Dugléré

HOMARD BLEU - 92
Homard bleu à l'Américaine, piment d'Espelette,
riz pilaf aux oignons grillés

VIANDES

RIS DE VEAU - 78
Noix de ris de veau rôtie au beurre demi-sel,
girolles au vin jaune jus de viande,
oignons cébettes et purée de pommes de terre

PIGEON - 92
Pigeon entièrement préparé, farci au foie gras et cuit entier,
petits pois et jeunes carottes

VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 48
Suprême de volaille rôti, purée de persil et cresson,
poêlée de champignons au jus de viande et pommes gaufrettes

FILET DE BŒUF DE NOS REGIONS 200GR - 61
Filet de bœuf rôti au sautoir, échalotes confites,
jus d'une bordelaise et purée de pomme de terre
légumes de printemps à la sauge

BELLES PIÈCES À PARTAGER

POISSON ENTIER DE NOS CÔTES - 1kg - 90 PAR PERSONNE
Poisson du jour grillé, beurre blanc, purée de pommes
de terre et salade de pousses d'épinards

SUGGESTION DE NOS BOUCHERS - 90 PAR PERSONNE
Pièce de viande rôtie au sautoir,
purée de pommes de terre et salade de pousses d'épinards

GARNITURES - 14

PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMMES GAUFRETTES
PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES
RIZ PILAF AUX OIGNONS GRILLÉS
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS

DESSERTS

GROSSE PROFITEROLE DU GRAND VÉFOUR - 20
Beau chou, craquelin, glace vanille, Chantilly
et noisettes caramélisées, sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA TIÈDE, GLACE VANILLE - 20
Mousse au chocolat Guanaja, belle quenelle de glace vanille,
servie moelleuse chaude/glacée

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND-MARNIER - 18
Crème glacée au Grand-Marnier, dacquoise amande infusée
au sirop orange

TARTE AU CAFÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES - 22
Pâte sablée sucrée, biscuit au café, crème gourmande au café
et amandes caramélisées

MERINGUE ÉCRASÉE FRAISES ET FRAMBOISES, CHANTILLY- 22
Fraises et framboises au coulis de framboise,
sorbet framboise, chantilly et meringue fondante écrasée

FRUITS ROUGES - 24
Fraises, framboises, crème montée à la vanille

GLACES & SORBETS (2 boules au choix) - 16
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise