

Le Menu

3 PLATS - 55€ PAR PERSONNE

2 PLATS - 39€ PAR PERSONNE

GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE
VINAIGRETTE À L'ANANAS, CONDIMENTS CONCOMBRE ET
GRAINES DE MOUTARDE

OU

GASPACHO DE BETTERAVES
BETTERAVES ROUGES, CERISES, ET MOUSSE DE
CHÈVRE

TOMATES - BURRATA

CARPACCIO DE TOMATES, CRÈME DE BURRATA, PESTO DE
BASILIC ET VINAIGRETTE DE CITRON CONFIT

ENTRÉE DU JOUR

DOS DE CABILLAUD

CRÈME DE COURGETTES JAUNES, BOLOGNAISE DE SEICHES ET
FENOUIL CROQUANT

OU

BAVETTE AU BBQ

SAUCE LARME DU TIGRE, FRITES MAISON, MAYONNAISE
SÉSAME SOJA ET BONITE FUMÉE SÉCHÉE

TATAKI DE THON ROUGE

SAUCE TOMATE, AIOLI, CAVIAR D'AUBERGINES ET JULIENNE
DE COURGETTES

PANACOTTA VERVEINE PECHE

CHOCO-OLIVE

LE FROMAGE

OU

PAVLOVA

FRAISES, VANILLE ET CITRON VERT

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE 19 €
VINAIGRETTE À L'ANANAS, CONDIMENTS CONCOMBRE ET
GRAINES DE MOUTARDE

GASPACHO DE BETTERAVES 18 €
BETTERAVES ROUGES, CERISES, ET MOUSSE DE
CHÈVRE

TOMATES - BURRATA 18 €
CARPACCIO DE TOMATES, CRÈME DE BURRATA, PESTO DE
BASILIC ET VINAIGRETTE DE CITRON CONFIT

ENTRÉE DU JOUR 17 €

DOS DE CABILLAUD 32 €
CRÈME DE COURGETTES JAUNES, BOLOGNAISE DE SEICHES
ET FENOUIL CROQUANT

BAVETTE AU BBQ 32 €
SAUCE LARME DU TIGRE, FRITES MAISON,
MAYONNAISE SÉSAME SOJA ET BONITE FUMÉE SÉCHÉE

TATAKI DE THON ROUGE 34 €
SAUCE TOMATE, AIOLI, CAVIAR D'AUBERGINES ET JULIENNE
DE COURGETTES

PANACOTTA VERVEINE PECHE 11€

CHOCO-OLIVE 11€

LE FROMAGE 12€

PAVLOVA 11 €
FRAISES, VANILLE ET CITRON VERT

Les Terrasses du Saint Alban

