

# EDGAR

## CARTE DU DINER – du lundi au samedi



### ASSIETTES A PARTAGER

Brochettes de légumes à l'haloumi et vinaigrette épicée .....	14€
Baba ganoush d'aubergine, carotte et courge rôties au miel de romarin, pistaches torréfiées.....	14€
Gravlax de saumon label rouge, pickles de légumes et crème de raifort.....	15€
Burrata figues et betteraves, noisettes torréfiées .....	16€
Fricassée de champignons, émulsion de parmesan, œuf parfait et magret fumé ..	16€
Assiette Edgar ( <i>Houmous, Tzatziki, Rillette de poisson, tarama et caviar d'aubergine</i> ) .....	19€
Plancha Achille ( <i>Lomo, Chorizo, Trixula, Jambon à la truffe, Fromages affinés</i> ) ....	20€
Salade verte et vinaigrette de grenade .....	6€
Frites maison.....	5€
Assiette de Garniture du jour .....	8€

### PLATS

Pêche du jour et plat du jour.....	voir suggestions du jour
Bol Veggie : Caviar d'aubergine, carotte et courge rôties au carvi, betterave rouge, figues, jeunes pousses, vinaigrette de grenade, feta et graines torréfiées.....	19€
Dos de cabillaud en crumble d'amandes au beurre citronné .....	23€
Mi-cuit de saumon Label Rouge, sauce soja sirop d'érable et sésames .....	24€
Suprême de poulet fermier, champignons et crème de parmesan.....	24€
Poulpe grillé, pistaches et tahina .....	28€
Faux-filet Normand maturé, sauce chipotle et frites maison.....	28€

### DESSERTS

Assiette de fromages affinés .....	10€
Écume tiède chocolat Caramélia, banane, crispy praliné et glace vanille maison ....	9€
Sablé figues, crème d'amande et son sorbet.....	10€
Mirabelles confites, yaourt grec et crème dulcey.....	9€
Cake du jour et glace yaourt .....	8€
Fruits frais, sorbet mangue, glace coco, noix de cajou caramélisées .....	10€
Café / Thé gourmand .....	9€ / 11€

Quipe de l'Hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes

Prix nets - ouvert 7j/7 – petit déjeuner - déjeuner - diner – fermé le dimanche soir.



# EDGAR

## CARTE DU DINER – du lundi au samedi



### DIGESTIFS 4CL

Calvados Morin 3 ans .....	10€
Bas Armagnac Château de Laubade .....	14€
Cognac Ile de Ré Fine Island .....	12€
Poire Miclo .....	11€
Vielle Prune Mette .....	11€
Vodka Grey Goose.....	11€
Rhum Diplomatico Reserva .....	11€
Rhum JM Vsop .....	12€
Rhum Santa Teresa 1796.....	14€
Gin français Belle vie .....	14€
Chartreuse .....	12€
Baileys.....	7€
Amaretto.....	7€
Limoncello.....	7€
Grappa .....	7€
Get 27 .....	7€

### WHISKY ET BOURBON 4CL

Whisky Craigellaiche 13 ans .....	13€
Whisky Caolila 12 ans.....	12€
Whisky Nikka.....	12€
Whisky Glenglassaugh Torfa .....	14€
Bourbon Woodford Reserve .....	11€
Bourbon "Duke" .....	14€

### SHOOTERS

Alabama (Gin beefeater, Amaretto, Crème de pêche, Jus de citron).....	5€
Orgasm (Baileys, Amaretto, Kahlua).....	5€
Zézette's Shot (Rhum Embargo blanc, Sirop de gingembre, Tabasco) .....	5€
Sweet Chambord (Vodka Eristoff, Curaçao, Chambord) .....	5€
Irish Bomb (Jack Daniel's, Baileys, Crème fouetté) .....	5€

Équipe de l'Hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes

Prix nets - ouvert 7j/7 – petit déjeuner - déjeuner - diner – fermé le dimanche soir.



# EDGAR

## CARTE DU DINER – du lundi au samedi



B52 (Cointreau, Kahlua, Baileys) .....	5€
Kamikaze (Vodka Eristoff, Curaçao, Jus de citron) .....	5€
Rhum Arrangé .....	5€

