

Dîner - Dinner

Entrées - Starters

Gravelax de maquereau au sel viking, sphère de maïs, vinaigrette à la moutarde violette

Mackerel gravelax, viking salt, corn sphere, purple mustard dressing

16€

Ravioles de volaille fermière et champignons, velouté parfumé à l'estragon

Farmed poultry and mushroom ravioles, tarragon flavored velouté

17€

Asperges blanches juste rôties, sauce Mornay au bleu de buffle, pancetta copatta

Roasted white asparagus, buffle blue cheese Mornay sauce, pancetta copatta

19€

Dîner - Dinner

Poisson / Fish

Dos de cabillaud cuit vapeur, riz sauté aux herbes et fevettes, condiment aux algues
Steamed cod fish filet, sauteed rice, fevette and herbs, seaweed condiment 26€

Filet de loup, confit d'échalotes, artichaut violet, mousseline de céleri, chips de tapioca
Sea bass filet, shallots confit, celeriac mousseline, crispy tapioca 25€

Viande / Meat

Grenadin de veau, crème de morilles au Tiopépé, frite de polenta moelleuse
Veal medaillon, Tiopepe flavored creamy morel mushroom sauce, soft polenta chip 32€

Magret de canard rôti, tarte de navet au gingembre, jus court au poivre de Timut
Roasted duck magret, turnip ang ginger tart, Timut peper reduction jus 24€

Dîner - Dinner

Gourmandises Maisons - Homemade Treats

Tartes coquées au citron de pays, concassé de meringue aux noisettes

Local lemon tarts, crushed hazelnuts meringue

10€

Comme une noix de coco, carpaccio d'ananas, coulis pina colada


Coconut shaped, pineapple carpaccio, pina Colada coulis

11€

Ile flottante aux fraises, crème parfumée à la verveine

Strawberries floating island, verveine custard sauce

10€



RESTAURANT LE PATIO

Page Blanche
Chef in charge

50 euros

Mise en bouche

Entrée

Starter

Plat

Main Course

Dessert

Dessert

Douceurs sucrées

Laissez nous savoir votre préférence notre chef s'occupe de vous
Kindly inform us on your preferences our Chef will design a menu



HÔTEL La PÉROUSE



LE PATIO
RESTAURANT

Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included

RESTAURANT LE PATIO

par **David Chauvac**

19h-21h30

Menu "Dégustation" au gré des saisons

75 euros

Mise en bouche

Gravelax de maquereau au sel viking, sphère de maïs, vinaigrette à la moutarde violette

Mackerel gravelax, viking salt, corn sphere, purple mustard dressing

Ravioles de volaille fermière et champignons, velouté parfumé à l'estragon

Farmed poultry and mushroom ravioles, tarragon flavored velouté

Filet de loup, confit d'échalotes, mousseline de céleri, artichaut violet, crackers de tapioca

Sea bass filet shallots confit, celeriac mousseline, crispy tapioca

Magret de canard rôti, tarte de navet au gingembre, jus court au poivre de Timut

Roasted duck magret, turnip and ginger tart, reduction Timut peper jus

Île flottante aux fraises, crème parfumée à la verveine

Strawberries île flottante, verveine custard

Douceurs sucrées



Tous nos prix sont taxes et service inclus/ All our prices are Taxes and service included