

Tous les moments de notre vie ont une recette

*Le Chef Franck Miglierini et toute l'équipe
Du restaurant « Le Baccara »
Vous souhaite une agréable soirée*

Les Entrées

Le foie gras de canard

Servi en duo : ballottine et crème brûlée, pain gourmand, macaron framboise acéto

Le saumon fumé, parfum d'Aquitaine

*Accompagné d'un blinis de pommes de terre et d'une crème mascarpone à l'aneth,
caviar d'Aquitaine*

Les écrevisses

Saladine gourmande d'écrevisses, émulsion glacée, nougatine d'ail

Les girolles

Poêlée de girolles en persillade, œuf cassé en demi-glace

Les gambas

Crevettes en cocon de pommes de terre, sauce piquante, estivale de salades

La mozzarella buffalo

Compression de tomates kumato et mozzarella aux pignons grillés fraîcheur poivron

Les Poissons

Le homard

Servi en émulsion épicée, asperges vertes aux herbes tendres

Les Noix de Saint-Jacques

Estival de primeur, espuma de reblochon fermier

Le loup de mer

Pavé poêlé à l'unilatéral, courgettes crayon à l'huile d'olive et tomates confites

« Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto safrané »

Les Viandes

Le bœuf

Filet grillé, finesse de tomate au parmesan regianno, sauce vineuse

Le veau

Pavé de veau, sauce aux girolles, asperges meunières

L'agneau

Selle et côte en duo, mille-feuille de courgettes, jus au thym

« Toutes nos viandes sont accompagnées d'une pomme fondante à l'huile d'olive »

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition (décret 2002-1465 du 17 décembre 2002)

Les Desserts

La Chartreuse

Palet amer, cœur Chartreuse et sa glace

L'Abricot

Mousseline amande sur biscuit pistache, abricot gourmand

La Framboise

Tartelette panacotta chocolat blanc, sorbet framboise

La Vanille

Crème brûlée à la vanille bourbon, caramélisation insolite

Le Chocolat

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Le café

Café gourmand selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier

Composez votre menu à votre convenance

<i>Une entrée, un plat, un dessert</i>	<i>38 €</i>
<i>Une entrée, un plat</i>	<i>29 €</i>
<i>Un plat, un dessert</i>	<i>29 €</i>