

CARTE automne 2020

les 5s

Saveurs, Situation, Simplicité, Saisons et cuisine Saine
demeurent dans les principes de notre restauration « by thalazur »

notre chef de cuisine **Nicolas Borteyru** ainsi que toute son
équipe se portent garants de ces valeurs.

nous vous souhaitons une bonne dégustation.

RESTAURANT
L'ATLANTIQUE
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

Chef Nicolas Borteyru

CARTE

ENTRÉES 12€

Betternut confit,
Chair de Crabes & Condiments Grenade

Le Foie Gras
Cuit en terrine, Gelée de Jurançon & Artichaut

Gambas & Crémeux Azuki
Mini Légumes croquants, Bouillon Thaï & Coco

Le Mousseux d'œuf aux Truffes (Végétarien)

PLATS 28€

St Jacques juste saisies
Fine tarte endive et noix de cajou

Petit chou farci aux chipirons
Sauce vin Blanc

Le Saint-Pierre au Vadouvant
Champignons poêlés, Beurre Meunière

Filet de Bœuf façon Rossini
Topinambours au beurre & jus de viande au porto

Artichauts Rôtis (Végétarien)
Truffes & Noix de cajou

La Canette de Mr Pierre Duplantier, (pour 2 personnes) 49€
Le coffre rôti & les Cuisses confites, Purée de Pomme de terre montée au beurre

Prix net en Euros, Service Compris  Prices in Euros, Taxes included

En cas d'allergies alimentaire, n'hésitez pas à nous en avertir et nous demander la liste de nos allergènes.
Dishes may contain allergens, for any dietary requirements, please ask a member of staff.

RESTAURANT
L'ATLANTIQUE
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

Chef Nicolas Borteyru

CARTE

FROMAGES 16€

Les Fromages du Pays Basque

Crackers aux Céréales Maison et Salade Fraiche Huile Noisette

DESSERTS 10€

Le Citron

Vert, Jaune et Caviar

L'Ananas rôti aux épices

Ganache chocolat blanc, coco, & sorbet Pina Colada au curry

Poire pochée à l'hibiscus

Sablé breton, crème Vanille & Sorbet Pamplemousse

Le Chocolat Craquant de chez Michel Cluizel

Crèmeux cacahuète, moelleux & glace au chocolat

Notre Gâteau basque du Moment

Déclinaison de Figues, Glace Fromage Blanc

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans).... 18€

Entrée & Plat en Portions Réduites dans le Menu "A la Carte "

+ *Dessert du Jour*

Prix net en Euros, Service Compris  Prices in Euros, Taxes included

En cas d'allergies alimentaire, n'hésitez pas à nous en avvertir et nous demander la liste de nos allergènes.
Dishes may contain allergens, for any dietary requirements, please ask a member of staff.

FORMULE DU JOUR ATLANTIQUE

Déjeuner

Amuse-Bouche

Plat du jour



Dessert du jour

Café & Mignardises

26€

Prix net en €uros, Service Compris 15%/Prices in €uros, Taxes included

En cas d'allergies alimentaire, n'hésitez pas à nous en avvertir et nous demander la liste de nos allergènes.
Dishes may contain allergens, for any dietary requirements, please ask a member of staff.