

Déjeuner de 12h à 14h00 – Diner de 19h à 21h30

Autour de notre chef, Jérôme Ramond, toute une équipe partage la même envie : vous faire plaisir.

SUGGESTIONS A PARTAGER

Planche de charcuterie (A partager)	55,00 €
<i>Coppa, Chorizo, Saucisson, Pâté, Jambon Serrano 24 mois d'affinage</i>	
Jambon Serrano 24 mois d'affinage (100g)	14,00 €
Saucisson (100g)	11,00 €
Crème d'Artichaud au piment d'Espelette (130g)	12,00 €
Croustillants de Boudin x4, sauce Thai (100g)	12,00 €
Cassolette de Chipirons frits, crème de chorizo	12,00 €

ENTRÉES

(*Sup Menu Thalazur 5€)

Prix carte

Poireau brûlé & Cèpes*



16,00 €

Cèpes en 2 façons, noisettes torréfiées, gel de pomme verte & Xeres

Ravioles de Tourteau*

18,00 €

Bouillon de crustacés, minestrone de légumes d'antan, pulpe d'ail noir

Huitre au naturel*

19,00 €

6 Marennes d'Oléron, vinaigre d'échalottes & chipolatas

Foie gras au torchon, fait maison (*Sup Menu Thalazur 7€)

22,00 €

Langoustines, jus de bœuf & brioche perdue

Entrée Menu Thalazur

12,00 €

Prix net en euros -



Plat Végétarien

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes

PLATS (*Sup Menu Thalazur 6€)

Gnocchis de Potimarron  **25,00 €**

Shiitaké, mousse de jaune d'œuf, graines torréfiées

Cabillaud nacré * **29,00 €**

Palourdes juste ouvertes, sarrasin façon risotto, beurre monté au jus de palourdes

Saint-Jacques rôties* **34,00 €**

Salsifis confits & agrumes, crémeux de rutabaga au miso blanc, arômes de café

Chipirons en 2 façons **26,00 €**

Beurre d'Espelette, déclinaison de butternut, coing acidulé, girolles au beurre moussoux

Canette Maison Garat* **29,00 €**

Filet à l'orange amère, topinambours en plusieurs textures

Filet de Bœuf (Sup Menu Thalazur 8€) **34,00 €**

Pommes fondantes, pétales d'oignons brûlés à la truffe, jus court au vin rouge d'Irouléguy

Plats Menu Thalazur **25,00 €**

Plateau de Fruits de mer (A réserver 24h avant) **45,00 € /pers**

1x6 huîtres, bulots, crevettes, 1/2 tourteau, gambas

DESSERTS par Justine Perez (*Sup Menu Thalazur 3 €)

Assiette de Fromages affinés **16,00€**

Le chocolat & whisky fumé **12,00€**

Mousse chocolat 80%, caramel & siphon de whisky fumé, crème namelaka au chocolat au lait

La pomme, pain d'épices, touche d'aneth **12,00€**

Bille de pomme et croustillant de cannelle, biscuit pain d'épices et sorbet granny smith

Le carrot cake, orange & butternut **12,00€**

Pressé de butternut, crème de cheesecake et pétales de carottes croustillantes, glace fromage blanc

Dessert Menu Thalazur **11,00€**

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas (15 min. de préparation)

Prix net en euros -



Plat Végétarien

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes

carte
DE SAISON

RESTAURANT
HÉLIANTHAL
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

Prix net en euros -



Plat Végétarien

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes