



# Carte Delfosse

## LE PLAT

- Filet de dorade à la plancha à la crème d'aneth
- Piccata de mignon de porc à la moutarde violette
- Tournedos de cabillaud lardé rôti au jus de viande
- Côte de veau aux pleurotes persillés, réduction au Porto
- Médaillon de lotte poêlée au lard et son beurre blanc
- Carré d'agneau rôti et son jus à l'infusion de thym
- Onglet de bœuf et sa fondue d'échalote



# Carte Delfosse

## LES ENTRÉES



- Effiloché de saumon fumé sur lit de pomelos et éventail d'avocat
- Assiette de la mer (*Crevettes bouquet, carpaccio de Saint Jacques, truite fumée*)
- Salade Landaise (*Mesclun, magret fumé, gésiers confits, foie gras*)
- Tartare aux deux saumons et son mesclun à l'huile d'olive
- Croustillant de chèvre frais, poire et miel
- Les 6 huitres de Marennes Oléron (*Beurre, citron, vinaigre échalote, pain de seigle*)
- César roquette (*Roquette, aiguillette de poulet, gorgonzolas, copeaux de parmesans, pignon de pins et tomates séchées*)



## Carte Delfosse

# LES DESSERTS

- Assiette de Fromage frais et affinés
- Coulant au chocolat, brochette de fruits frais de saison
- Crème brûlée au spéculoos
- Tiramisu au café
- Tarte Tatin et son caramel lacté
- Profiteroles à la pâte de noisette tiède
- Carpaccio d'ananas et kiwis au jus de clémentine
- Assiette gourmande