

CHEZ PHILIPPE **RESTAURANT**

CARTE MENU à 28€ PRIX NET

1entrée, 1plat et 1dessert ou 1fromage

ENTRÉES AU CHOIX à 9 €

Terrine de pot au feu de jarret et joue de bœuf au foie gras,
Vinaigrette de jeunes poireaux à l'huile de truffe

OU

Feuilleté de cuisses de grenouilles aux graines de sésame
Poêlée de champignons au Muscat

OU

Mousseline de filet de carrelet aux gambas
Pousses d'épinard et son infusion à la citronnelle

OU

Samoussa croustillant au chèvre et au miel
Confit d'oignon parfumé à l'orange

OU

Bavarois d'avocat aux tourteaux sur un socle à la cacahouète
Chantilly au yuzu

PLATS AU CHOIX à 16€

Filet de daurade et sa paupiette de choux farcis
Jus de viande au combava

OU

Pavé de cabillaud et sa mitonné de coco de Paimpol
Piquillos et piment d'Espelette

OU

Noisette d'espadon en millefeuille, pomme de terre écrasée,
petits légumes et beurre de vanille

Tajine de canard aux fruits secs, figues et abricots
Graines de semoule aux douces épices

OU

Rougail à la saucisse fumée et au chorizo confit
Accompagné de son riz et lentilles au curcuma

FROMAGES

Sur une ardoise toast de camembert pané aux amandes
(Supplément à 5€)

OU

Petit pain bagnat au roquefort et pousses de salade aux pignons
(Supplément à 5€)

DESSERTS AU CHOIX à 8€

Tartelette Amandine aux poires pochés et pistaches
Quenelle de glace

OU

Soufflé glacé parfumé à la bergamote
Minestrone de pommes au sirop de cannelle

Ou

Crêpe Suzette « retour de Iles » flambé au rhum à l'ananas caramélisé

OU

Servi en vérine un irish coffee revisité à la mascarpone
Whisky et café

OU

Pavé croustillant à la mangue et au chocolat noir
Panna cota aux fruits de la passion

Menu végétarien à 25€ prix net et Menu enfant composé 1 plat et 1 dessert
Jusqu'à 10 ans à 11€ à définir avec le chef.

Sur réservation un salon privé est à votre disposition (10 à 20 personnes).

Carte de crédits acceptés : Visa-Mastercard. Chèques vacances.

Restaurant ouvert à l'année. Fermé lundi. Mardi.

