



LA MAISON DU BASSIN

À PARTAGER

BELLES TRANCHES DE FOIE GRAS 29
FICELLE TOASTÉE

ACCRAIS DE CABILLAUD 19
SALSA CITRON VERT

RILLETTES DE THON 18

TARAMA D'OURSIN ET SES TOASTS 16

CROQUE TRUFFE 17

LÉGUMES CROQUANTS 14
CRÈME AUX FINES HERBES

JAMBON BELLOTA 27
PAN CON TOMATE

**HUITRE GRATINÉE D'UN BEURRE
DE PERSILLADE** 3,5
(À L'UNITÉ)

LES ENTRÉES

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA 20

TARTARE DE DAURADE 19
HUILE CITRONNÉE ET CRÈME D'ISIGNY AUX FINES HERBES

CARPACCIO D'ARTICHAUT 18
SAUCE RAVIGOTE

SALADE DE HARICOTS VERTS 19
VINAIGRETTE À LA TRUFFE, PARMESAN

CARPACCIO DE BŒUF 18

LES VIANDES

BURGER BLACK ANGUS 26
CHEDDAR ET COMPOTÉE D'OIGNONS, FRITES

SUPRÊME DE VOLAILLE 33
SAUCE SUPRÊME ET JUS CORSÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

NOIX D'ENTRECÔTE 37
BEURRE ÉCHALOTTE, FRITES

CÔTE DE COCHON ROUGE DUROC 35
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

VÉGÉTARIEN

**BELLE RAVIOLE D'ÉPINARD
CHAMPIGNON ET RICOTTA** 26

LES POISSONS

NOIX DE SAINT-JACQUES 34
SAUCE VIERGE, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

PAVÉ DE CABILLAUD ROTI 28
PURÉE CRÉMEUSE, BEURRE BLANC OU SAUCE VIERGE

LINGUINE, TARTARE DE THON 27
HUILE D'OLIVE CITRONNÉE

FISH AND CHIPS 26
SAUCE TARTARE

POISSONS SELON ARRIVAGE

ACCOMPAGNEMENTS

**PURÉE MAISON, FRITES MAISON,
SALADE VERTE OU HARICOTS VERTS** 7

LES DESSERTS

ASSIETTE DE BREBIS 12
CONFITURE DE CERISE NOIRE

UN DESSERT AU CHOIX DU BUFFET 10

BUFFET DE DESSERTS 18/pers