



Princess Elizabeth

RESTAURANT - TEAROOM

Le Princess Elizabeth a choisi de ne proposer que des produits frais et de saison.
Il est donc possible qu'un plat à la carte ne puisse être présenté selon l'instant.

Les Entrées

Huîtres « Marennes d'Oléron » n°3

Citron, vinaigre de Cabernet aux échalotes, pain Grillé, beurre d'Isigny
Les 6 - 13,50€
Les 12 - 26,00€

Mi-cuit de Foie Gras de Canard

Mousseline d'oignons rouges au vinaigre de framboise, Brioche maison toastée 15,00€

Tartare de Veau aux saveurs asiatiques

Cream Cheese à la coriandre vietnamienne, meringue au persil 12,50€

Focaccia aux olives Riviera et tomates confites

Sorbet basilic et condiment aux poivrons et oignons 10,50€

Tartare de tomates anciennes aux deux basilics

Burratina, caramel de tomate, citron vert et vinaigre balsamique 9,50€

Cœufs Toqués de « La Ferme Joos » (éleveur local) – Caviar d'Aquitaine STURIA

19,50€

Carpaccio de Filet de bœuf Simmental

A l'huile de céleri, condiment cacahuète, citron vert et pignon de pin 16,50€

Pastèques pochées et grillées

Fromage de chèvre à la framboise, poudre de menthe 9,50€

La Planche Dégustation

Mi-cuit de Foie Gras, Tartare de veau, Focaccia,
Tartare de tomates anciennes, Pastèques pochées 26,00€

Le Caviar

Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

Caviar Baeri

La boîte de 15gr - 35€

La boîte de 30gr - 65€

La boîte de 50gr - 98€

Caviar Osciètre

La boîte de 15gr - 39,50€

La boîte de 30gr - 69€

La boîte de 50gr - 108€

Pain grillé - Crème d'Isigny – Blanc & jaune d'œuf dur – Persil haché – Echalotes ciselées

Les Plats

• Poissons & Coquillages •

Poisson Selon Arrivage

Jardinière de légumes de saison, crème de Haddock 19,50€

Dos de Cabillaud en viennoise de Chorizo

Paëlla aux légumes, jus de légumes 24,50€

Filet de Pagre

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive et anchois, salade de fenouil à cru 36,00€

Filet de Turbot sauvage Français

Caviar d'aubergine à l'encre de seiche, pommes dauphines et beurre blanc 38,00€

• Viandes •

Echine de porc cuit à basse température

Puis grillée, mousseline de céleri au curry noir, mini carottes rôties, jus houblonné 19,50€

Ballotine de volaille farcie aux champignons et noix

Petits pois à la française, crème d'ail et thym, frites maison 23,50€

Chuck Flap Black Angus

Déclinaison de patates douces, brocoli 'Bimi', jus de viande au romarin 36,00€

Ris de Veau rôtis

Asperges françaises façon risotto, jus de cuisson 38,00€

• Plat Végétarien •

Linguine au pesto de pistache

Buratta et poudre d'olives 19,50€

Desserts & Fromages

• Fromages •

Plateau de Cinq fromages régionaux et/ou découverte

Avec Accompagnements

12,00€

• Les Créations du Pâtissier

Pavlova Menthe et Citron jaune

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crémeux citron jaune

10,00€

Tartelette Chocolat au lait Jivara et praliné noisette

Pâte sablée noisette, biscuit noisette, praliné noisette, ganache montée chocolat au lait 'Valrhona' Jivara et noisettes caramélisées

10,00€

Le Fraise et Violette

Clafoutis fraise, ganache montée vanille de Madagascar, confit fraise gariguette et violette, fraises fraîches

10,00€

Finger Pistache et Fleur d'Oranger

Biscuit pistache moelleux, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

10,00€

Le Café Gourmand

12,00€

Thé Gourmand (Supplément 1,90€)

Irish Gourmand (Supplément 4,50€)

Champagne Gourmand (Supplément 7,50€)

Les Crêpes Suzette (Préparées à Table et flambées au Grand Marnier)

13,00€

La Dame Blanche

3 boules de Glace Vanille, Amandes Effilées, Chocolat Maison et Chantilly Maison

10,00€

Menu 1940

• Entrées •

Tartare de Veau aux saveurs asiatiques

Cream Cheese à la coriandre vietnamienne, meringue au persil

Ou

Focaccia aux olives Riviera et tomates confites

Sorbet Basilic et condiment aux poivrons et oignons

• Plats •

Dos de Cabillaud en viennoise de Chorizo

Paëlla aux légumes, jus de légumes

Ou

Ballotine de volaille farcie aux champignons et noix

Petits pois à la française, crème d'ail et thym, frites fraîches maison

• Fromage •

(en supplément de 5,00€ sur le prix du Menu)

Assortiment de trois fromages régionaux et/ou découverte

• Desserts •

Pavlova Menthe et Citron jaune

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crémeux citron jaune

Ou

Tartelette Chocolat au lait Jivara et praliné noisette

Pâte sablée noisette, biscuit noisette, praliné noisette,
ganache montée chocolatau lait 'Valrhona' Jivara et noisettes caramélisées

Ou

Le Fraise et Violette

Clafoutis fraise, ganache montée vanille de Madagascar,
confit fraise gariguettes et violette, fraises fraîches

Ou

Finger Pistache et Fleur d'Oranger

Biscuit pistache moelleux, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

Ou

Le Café Gourmand

39,45€

Menu Retour du Marché

(Du **Lundi** au **Vendredi**, Midi et Soir, **Hors Férié**)

• Entrées •

Pastèques pochées et grillées

Fromage de chèvre à la framboise, poudre de menthe

Ou

Tartare de tomates anciennes aux deux basilics

Burrata, caramel de tomate, citron vert et vinaigre balsamique

• Plats •

Echine de porc cuit à basse température

Puis grillée, mousseline de céleri au curry noir, mini carottes rôties, jus houblonné

Ou

Poisson Selon Arrivage

Jardinière de légumes de saison, crème de Haddock

• Desserts •

Pavlova Menthe et Citron jaune

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crémeux citron jaune

Ou

Finger Pistache et Fleur d'Oranger

Biscuit pistache moelleux, crémeux pistache,
ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

Entrée et plat

Ou

Plat et Dessert

26,00€

Entrée, plat, dessert

32,00€

Menu Enfant

(Jusque 12 ans)

Jus de Pomme, Coca Cola ou Sirop à l'eau

—

Filets de 'Tenders' Maison

Frites maison et légumes du moment

Ou

Fish & Chips

Frites maison et légumes du moment

Et

Dessert

13,00€