



---

# 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 Oscietre

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€**