

Les Entrées

Noix de St Jacques et foie gras poêlé sauce à la truffe, 22.00 €
Mousseline de céleri

Ballotin de foie gras maison, 19.00 €
Chutney ananas, brioche au safran et curry

Effiloché de palmiste, 17.00 €
Copeaux de Marlin fumé laqués aux agrumes, vinaigrette aux échalotes

Salade de canard Sud Ouest 18.00 €
(magret fumé, magret séchés, foie gras, tomates séchées, pignons de pin, oignons rouges frits,
Billes de melon, toast de rillettes de canard maison)

Salade Pina 18.00 €
(camarons panés au coco, tataki de thon, poivrons, ananas, lait de coco, concombre, salade, coco râpé)

Entrée menu Concorde 16.00 €

Les Plats

Dos de légine basse température laqué d'épices, 28.00 €
Risobrèdes et raviole de Roman

Pavé de thon rouge snacké au balsamique vanillé, 20.00 €
risotto croustillant au citron vert

Suprême de volaille fermière rôti aux épices, 21.00 €
Butternut fondant

Tournedos de bœuf snacké, sauce au poivre 29.00 €
Pomme grenaille et girolles, ail confit, salade de roquette aux grisons,
Oignons crispis

Carri poulet au palmiste 19.00 €

Carri camarons au combava 23.00 €

Plat menu Concorde 24.00 €

Prix nets TTC
Net prices, all taxes included

Les Desserts

Délice chocolat noir, gelée aux fruits de la passion, 9.00 €
Croustillant feuillantine et amande

Saint-Honoré glacé à la vanille, 9.00 €
éclats de nougatine aux cacahuètes, coulis à la fève de tonka

Sablé caloupilé, bavarois à la patate douce, 9.00 €
Banane caramélisée et flambée au rhum blanc

Méli Mélo financier et son macaron, 9.00 €
Crème légère à la pistache, marmelade de framboises, croquant céréales

Dessert Concorde 9.00 €

Café gourmand 12.00 €

Prix nets TTC
Net prices, all taxes included