



Les Entrées

Salade de palmiste, copeaux de marlin fumé laqué aux agrumes 17.00 €

Gaspacho de langouste australe, piperade basquaise 22.00 €

Lingot de foie gras,
vanille-mangue et fruits de la passion, caramel d'épices 19.00 €

Noix de St Jacques snackées,
purée d'ail confit, cromesqui aux herbes et comasio 22.00 €

Ananas surprise 16.00 €
(camarons, crabe, soja, choux blanc, poivron rouge, menthe)

Salade exotique 18.00 €
(camarons, crabe, soja, choux blanc, poivron rouge, menthe)

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)

Entrée menu Concorde 16.00 €

Prix nets TTC
Net prices, all taxes included

Les Plats

Suprême de volaille fermière rôti, sauce coco colombo 21.00 €
Croustillant de risotto à la cannelle

Pièce du boucher façon BBQ aux échalotes, 29.00 €
Purée de pomme de terre grand chef, tomates confites au romarin

Pavé de thon rouge snacké et camarons aux ramens 20.00 €
Bouillon thai épicé

Légine basse température, sauce vierge façon rougail, 28.00 €
Spaghettis de papaye verte

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

Tartelette fraise-basilic et sa gelée, 9.00 €
Sorbet citron vert

Croquant chocolat noir et praliné, 9.00 €
Cœur chocolat au lait, noisettes torréfiées

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

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