



SAINT JEAN DE MARSACQ
CARTE DU MOMENT

DISPONIBLE DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI
ET JOURS FÉRIÉS

SAISON ÉTÉ 2023

ENTRÉES

OEUF MOLLET FRIT, CRU ET CUIT DE COURGETTE, AIL NOIR
ET MOUSSE DE HADDOCK FUMÉ - 13€

SAUMON FAÇON GRAVLAX, AVOCAT MANGUE RAIFORT ET PIQUILLOS - 14€

TERRINE TIÈDE AU BREBIS, ARTICHAUT, SERRANO, CONDIMENTS
AUX NOIX ET PADRON GRILLÉ - 13€

PLATS

SUPRÊME DE PINTADE, CRUMBLE DE NOIX, CRÈME DE MAÏS,
ARRANCINIS AU BREBIS, ENDIVE RÔTIE ET JUS CORSÉ - 19€

TRAVERS DE VEAU LAQUÉ MIEL SOJA GINGEMBRE, DÉCLINAISON DE
CAROTTES AU SÉSAME ET OIGNONS BRÛLÉS - 19€

POISSON DE LA CRIÉE, FONDUE DE POIREAUX, FENOUIL CONFIT, BEURRE
NANTAIS À L'ANETH ET AGRUMES - 20€

DESSERTS

PISTACHIER, CERISES AMARENA, MERINGUE ET SORBET GRIOTTE - 9€

FRAISES, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC YUZU,
TUILE DE FENOUIL ET SORBET RHUBARBE - 10€

SABLÉ ET MOELLEUX CHOCOLAT, GANACHE GIANDUJA
ET CRÈME GLACÉE NOISETTE- 9€

CAFÉ GOURMAND - 10€
SUPPLÉMENT THÉ + 1€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 8€

MENU ENFANT

SIROP A L'EAU
POULET PANÉ, POISSON PANÉ OU STEAK HACHÉ
FRITES
GLACE OU MOUSSE CHOCOLAT
9€

(RÉSERVÉ AUX MOINS DE 12 ANS)

TAXES ET SERVICE COMPRIS

MISE À JOUR 09/06/2023