



Menu du 15 Août

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
GELÉE AU LIMONCELLO & DÉCLINAISON DE FRUITS ROUGES

ou

CEVICHE DE DAURADE ROYALE
MARINÉE AU CITRON VERT, FINES POUSSSES DE CORIANDRE

ou

TARTARE DE CRABE ROYAL, CRÉMEUX D'AVOCAT,
RAFRAÎCHI AU GASPACHO DE TOMATES ET BASILIC

.....

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES,
FONDANT D'AUBERGINES À LA PARMESANE

ou

PAVÉ DE THON ROUGE CUIT À L'UNILATÉRALE,
CONDIMENT AUX TOMATES CONFITES, BOUTONS DE CÂPRES
& LÉGUMES DU MARCHÉ GRILLÉS AU PESTO MAISON

ou

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE EN BARIGOULE D'ARTICHAUT,
ÉMULSION MARINE AUX SAINT-JACQUES

.....

PICODON DE CHÈVRE À L'HUILE D'OLIVE & POUSSSES DE ROQUETTE

ou

NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE LAVANDE, FRAÎCHEUR D'AGRUMES & FRUITS DE SAISON

ou

FEUILLANTINE CARAMELISÉE, MOUSSE PASSION AUX PÉPITES EXOTIQUES

SAMEDI 15 AOÛT
SOIR UNIQUEMENT - 75€

RÉSERVATIONS AU 04.94.95.02.42 OU SUR [EXCELSIOR-HOTEL.COM](https://www.excelsior-hotel.com)