carte
DE SAISON

RESTAURANT
HÉLIANTHAL
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

Déjeuner de 12h à 14h00 – Diner de 19h à 21h30

Autour de notre chef, Jérôme Ramond, toute une équipe partage la même envie : vous faire plaisir.

SUGGESTIONS A PARTAGER

Planche de charcuterie (A partager) *Coppa, Chorizo, Saucisson, Pâté, Jambon Serrano 24 mois d'affinage*	**55,00 €**
Jambon Serrano 24 mois d'affinage (100g)	**14,00 €**
Saucisson (100g)	**11,00 €**
Crème d'Artichaud au piment d'Espelette (130g)	**12,00 €**
Croustillants de Boudin x4, sauce Thai (100g)	**12,00 €**
Cassolette de Chipirons frits, crème de chorizo	**12,00 €**

ENTRÉES *(*Sup Menu Thalazur 5€)*

Prix carte

Poireau brulé & Cèpes* **16,00 €**
Cèpes en 2 façons, noisettes torréfiées, gel de pomme verte & Xeres

Ravioles de Tourteau* **18,00 €**
Bouillon de crustacés, minestrone de légumes d'antan, pulpe d'ail noir

Huitre au naturel* **19,00 €**
6 Marennes d'Oléron, vinaigre d'échalottes & chipolatas

Foie gras au torchon, fait maison *(Sup Menu Thalazur 7€)* **22,00 €**
Langoustines, jus de bœuf & brioche perdue

Entrée Menu Thalazur **12,00 €**

Prix net en euros - Plat Végétarien
En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes

carte
DE SAISON

RESTAURANT
HÉLIANTHAL
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

PLATS *(*Sup Menu Thalazur 6€)*

Gnocchis de Potimarron **25,00 €**
Shiitaké, mousse de jaune d'œuf, graines torréfiées

Cabillaud nacré * **29,00 €**
Palourdes juste ouvertes, sarrasin façon risotto, beurre monté au jus de palourdes

Saint-Jacques rôties* **34,00 €**
Salsifis confits & agrumes, crémeux de rutabaga au miso blanc, aromes de café

Chipirons en 2 façons **26,00 €**
Beurre d'Espelette, déclinaison de butternut, coing acidulé, girolles au beurre mousseux

Canette Maison Garat* **29,00 €**
Filet à l'orange amère, topinambours en plusieurs textures

Filet de Bœuf *(Sup Menu Thalazur 8€)* **34,00 €**
Pommes fondantes, pétales d'oignons brulées à la truffe, jus court au vin rouge d'Irouléguy

Plats Menu Thalazur **25,00 €**

Plateau de Fruits de mer (A réserver 24h avant) **45,00 €** /pers
1x6 huitres, bulots, crevettes, ½ tourteau, gambas

DESSERTS par Justine Perez *(*Sup Menu Thalazur 3 €)*

Assiette de Fromages affinés **16,00€**

Le chocolat & whisky fumé **12,00€**
Mousse chocolat 80%, caramel & siphon de whisky fumé, crème namelaka au chocolat au lait

La pomme, pain d'épices, touche d'aneth **12,00€**
Bille de pomme et croustillant de cannelle, biscuit pain d'épices et sorbet granny smith

Le carrot cake, orange & butternut **12,00€**
Pressé de butternut, crème de cheesecake et pétales de carottes croustillantes, glace fromage blanc

Dessert Menu Thalazur **11,00€**

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas (15 min. de préparation)

Prix net en euros - Plat Végétarien

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous avertir et nous demander la liste de nos allergènes