

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

SUGGESTIONS A PARTAGER

Planche de charcuterie (A partager)	55,00 €
<i>Coppa, Chorizo, Saucisson, Pâté, Jambon Serrano 24 mois d'affinage</i>	
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 x3 (100g)	12,00 €
<i>Sauce Thai</i>	
Cassolette de Chipirons frits	12,00 €
<i>Crème de Chorizo</i>	

ENTRÉES

(Sup Menu Thalazur 4€)

Prix carte

Tomates noires à l'ancienne* 	15,00 €
<i>Pêche brûlée, espuma de burrata, olives noires Kalamata</i>	
Langoustines tapées*	18,00 €
<i>Infusion d'agrumes, quenelle au lait de chou-fleur, œuf de truite, huile d'aneth</i>	
Les Chipirons*	15,00 €
<i>En 2 textures, frits & snackés en persillade, déclinaison de maïs</i>	
Truite en gravlax, rouge rubis*	14,00 €
<i>Granité au gin Anaiak, crumble de sarrasin au beurre de piment</i>	
Entrée Menu Thalazur	12,00 €

Prix net en euros

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

PLATS

(*Sup Menu Thalazur 8 €)

Pressé d'aubergine aux noisettes  25,00 €

Coriandre, tuile de Parmesan, gelée de tomate, vierge verte & iodé

Le Poulpe * 34,00 €

Pate de poulpe, siphon d'aligot au brebis, Xipister, caviar de moutarde

Morue Pil Pil 26,00 €

Pommes de terre grenailles sautées au piment doux, oignons nouveaux

Tataki de Thon * 32,00 €

Polenta panée au sarrasin, chutney de cerises noires, balsamique & épices douces

Merluchon pour 2 * 56,00 €

En portefeuille, sauce à l'Espagnole (Poivrons et Chorizo), riz comme une paella, moules et petits pois

Côte de Bœuf de Galice* 1.2kg 74,00 €

Pour 2 personnes, frites maison, « Padrones », salade verte

Plats Menu Thalazur 25,00 €

Plateau de Fruits de mer (A réserver 24h avant) 45,00 € /pers

1x6 huitres, bulots, bigorneaux, crevettes, ½ tourteau, gambas

DESSERTS par Justine Perez

(*Sup Menu Thalazur 3 €)

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas (20 min. de préparation)

Assiette de Fromages affinés 16,00€

L'After Eight* 12,00€

Parfait glacé au chocolat, crumble de gruë de cacao et siphon de menthe

Le 2407 * 12,00€

Dôme cœur cassis violette, gel de violette, ganache & sorbet cassis

La Fraise, Feta, touche de Persil* 12,00€

Mousse de fraise, parfait feta au miel, crumble de persil et sorbet fraise

Dessert Menu Thalazur 11,00€

Prix net en euros

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