

La Carte

Entrées

Entrée du jour 19 € *

*Tout simplement une belle salade façon « César Ritz » 18 € **

*Pressé de langue de bœuf et foie gras de canard façon Lucullus 19 € **

*Bouillon d'herbes potagères au cresson de fontaine et coquillages 20 € **

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques aux copeaux de parmesan et vinaigrette à la truffe 25 €

Huîtres chaudes spéciales « Tarbouriech » gratinées au champagne 22 €

Œufs de poule mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 26 €

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins 25 €

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, coings au miel 27 €

Poissons

*Ravioles de langoustines à l'estragon, concassé de tomates et bisque à l'Armoricaine 35 € **

*Suprême de bar croustillant aux amandes, ravigote aux câpres et dés de citron 37 € **

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées à la coriandre, endives braisées aux sucs d'oranges amères 39 €

Aile de raie rôtie à cru tartinée d'échalotes et ciboulette, écrasé de pommes ratte à l'huile d'olive 40 €

Moelleux de pommes de terre rattes, médaillons de homard à la civette 44€

** Au déjeuner : Entrée/Plat 49 € ou Plat/Dessert 47 €*

Du Lundi au Vendredi

Viandes

*Rôtisserie du moment 36 € **

*Andouillette de pied de porc pané, sauce à la lie de vin 35 € **

Véritable cassoulet montalbanais 36 €

*Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote 36 € **

*Pigeon au confit d'échalotes grises, ragoût de lentilles vertes au foie gras de canard 40 € **

Filet de bœuf cuisiné comme un steak au poivre, pommes de terre soufflées 45 €

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, mousseline de céleri rave au beurre noisette 43 €

A partager (pour deux personnes)

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocotte à l'ail doux 43 €/personne

Côte de bœuf Normande, cuite à la plancha, jus tranché au persil plat 45 €/personne

Vol au vent de ris de veau de mon apprentissage chez Marcel Delmas 35 €/personne

Desserts

Fromage de saison 9 €

*Le traditionnel millefeuille de Christian Constant 13 € **

*Crêpes soufflées au citron vert, sauce Suzette 13 € **

*Tarte aux pommes Chanteclerc des Demoiselles Tatin 13 € **

Soufflé chaud au Grand Marnier, caramel à la fleur de sel de Guérande 14 €

Poire pochée aux épices « Belle Hélène » 14 €

Omelette Norvégienne comme autrefois (pour deux personnes) 30 €

Feuillantine au chocolat Guanaja 15 €

Le Chef vous propose notre menu découverte 85€

Prix Nets en € - Service compris

Paiements acceptés : CB – Amex – JCB – Diners – Espèces

La Carte

Starters

*Starter of the day 19 € **

*Ritz Ceasar salad with parmesan wafers, croutons and anchovy vinaigrette 18 € **

*Pressée of calve's tongue and foie gras, green bean salad 19 € **

*Cream of garden herb soup with shellfish 20 € **

Salad of scallops with parmesan wafers and tuffle vinaigrette 25 €

Warm oysters "spéciales Tarbouriech", Champagne sabayon 22 €

Soft boiled eggs with truffled toasts 26 €

Mousseline of scrambled eggs with fresh sea urchins 25 €

Duck foie gras pan seared with gingerbread, quinces glazed with honey 27 €

Fish

*Langoustine ravioli with tomato concassée and shellfish bisque 35 € **

*Sea bass, crusty with almonds, baby leaf spinach salad with capers and lemon 37 € **

Scallops, pan seared with coriander, braised endives and bitter oranges 39 €

Roasted wing of skatefish with Sicilian capers, shallots and chives 40 €

Medallions of lobster with smooth mashed Ratte potatoes and creamy chive sauce 44 €

**At lunch, Monday to Friday only :*

starter/main course 49 € or main course/dessert 47 €

Grills, Roasts and Braises

*Rotisserie of the day 36 € **

Upsidedown pig's trotter pie with red wine sauce 35 €

Traditional Montalbanais cassoulet 36 €

*Calf's head with ravigote sauce and boiled potatoes 36 € **

*Pigeon cooked on the plancha with shallots, lentils and duck foie gras 40 € **

Filet steak au poivre with crisp soufflé potatoes 45 €

Sweetbreads braised with yellow wine, mousseline of celery with beurre noisette 43 €

To share between two...

French veal cutlet "en cocotte" with sweet garlic 42 €/person

Normandy beef rib, cooked on the plancha, served with cheese topped macaroni 44 €/person

Veal sweetbread vol-au-vent Marcel Delmas 35€ /person

Desserts

Seasonal Cheese 9 €

*Millefeuille Christian Constant 13 € **

*Pancakes soufflés with fresh lime sauce Suzette 13 € **

*Chanteclerc apple tart Tatin 13 € **

Grand Marnier soufflé with hot caramel sauce 14 €

Pear Belle Hélène poached with mixed spices 14 €

Baked Alaska (for two people) 30 €

Guanaja chocolate feuillantine tart 15 €

Seasonal tasting menu for the table ~ 85 € per person

Prix Nets en € - Service included

Payments accepted: CB – Amex – JCB – Diners – Cash