



---

# Princess Elizabeth

RESTAURANT - TEAROOM

Le Princess Elizabeth a choisi de ne proposer que des produits frais et de saison.  
Il est donc possible qu'un plat à la carte ne puisse être présenté selon l'instant.

## **Les Entrées**

### **Huîtres « Marennes d'Oléron » n°3**

Citron, Vinaigre de Cabernet à l'Echalote, Pain Grillé, Beurre d'Isigny Les 6 - 13,50€  
Les 12 - 26,00€

**Foie Gras de Canard français** **16,00€**

Mousseline d'oignons rouges au vinaigre de framboise

**Pan con tomate** **10,50€**

Pain perdu tomate, ketchup maison, basilic, condiments olives

**Nuggets de céleri rave** **10,50€**

Céleri en chapelure, mousseline de céleri, huile de céleri vert, granité céleri vodka

**Bavette Hereford** **12,50€**

Tartare de bavette, sésame kimchi, émulsion raifort, pommes paille

**Crudo de daurade** **12,50€**

Figues, vinaigre de riz, herbes fraîches

**Ceufs Toqués de « La Ferme Joos » (éleveur local) – Caviar d'Aquitaine STURIA** **20,00€**

**Ravioles de volaille** **18,50€**

Bouillon de champignons aux saveurs asiatiques

**La Planche Dégustation** **26,00€**

Crudo de daurade, tartare Hereford, nugget de céleri, Pan con tomate, Foie gras

## **Le Caviar** Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

### **Caviar Baerri**

La boîte de 15gr - 35€

La boîte de 30gr - 65€

La boîte de 50gr - 98€

### **Caviar Oscière**

La boîte de 15gr - 39,50€

La boîte de 30gr - 69€

La boîte de 50gr - 108€

Pain grillé - Crème d'Isigny – Blanc & jaune d'œuf dur – Persil haché – Echalotes ciselées

## Les Plats

### • Poissons & Coquillages •

<b>Poisson Selon Arrivage</b>	<b>19,50€</b>
Risotto de boulgour, vierge de mangues et abricots, moules	
<b>Cabillaud en poudre de carotte</b>	<b>22,50€</b>
Polenta à la carotte, beurre blanc à la fane de carotte	
<b>Bar sauvage</b>	<b>36,00€</b>
Légumes grillés, pommes de terre Annabelle confites à l'huile d'olive, sauce bouillabaisse	
<b>Filet de Turbot sauvage Français</b>	<b>38,00€</b>
Mousseline de céleri et oignons, petit pois, condiment petits pois, jus de viande truffé	

### • Viandes •

<b>Pressé de Joue de bœuf</b>	<b>20,50€</b>
Purée de pommes de terre truffée, crème d'ail, brocoletti	
<b>Souris d'agneau</b>	<b>26,00€</b>
Semoule fine liée au caviar d'aubergine, jus romarin	
<b>Filet de caille</b>	<b>32,00€</b>
Risotto de sarrazin, tuiles de parmesan, jus de volaille truffé (supplément Foie gras poêlé ) 5€	
<b>Secreto de porc Ibérique</b>	<b>28,00€</b>
Légumes grillés, pommes de terre Annabelle, jus miel moutarde et soja	

### • Plat Végétarien •

<b>Tarte fine de légumes</b>	<b>20,50€</b>
Pommes de terre confites à l'huile d'olive, burrata et huile d'herbes	

## **Desserts & Fromages**

### **• Fromages •**

#### **Plateau de Cinq fromages régionaux et/ou découverte**

Avec Accompagnements

12,00€

### **• Les Créations du Pâtissier**

#### **Le Finger abricot, mangue et vanille**

Dacquoise amande speculoos, compote d'abricots mangue,  
Ganache montée vanille, tuile d'abricots.

10,00€

#### **Le Brownie chocolat fruits sec**

Crèmeux chocolat extra bitter, caramel au beurre salé,  
Meringue pailletée feuillantine, sarrazin.

10,00€

#### **Le Muffin pomme & rose**

Compote de pomme, ganache montée à la rose et chips de pommes

10,00€

#### **Le rhubarbe fraise et fleur d'oranger**

Compoté rhubarbe fraises, ganache montée à la fleur d'oranger  
Coulis de fraise et chouquettes

10,00€

#### **Le Café Gourmand**

12,00€

Thé Gourmand (Supplément 1,90€)

Irish Gourmand (Supplément 4,50€)

Champagne Gourmand (Supplément 7,50€)

#### **Les Crêpes Suzette (Préparées à Table)**

13,00€

# **Menu 1940**

## **• Entrées •**

### **Bavette Hereford**

Sésame kimchi, émulsion raifort pomme paille  
Ou

### **Crudo de daurade**

Figues, vinaigre de riz, herbes fraîches

## **• Plats •**

### **Cabillaud en poudre de carotte**

Polenta à la carotte, beurre blanc à la fane de carotte  
Ou

### **Souris d'agreau**

Semoule fine liée au caviar d'aubergine, jus de romarin

## **• Fromage •**

**Assortiment de trois fromages régionaux et/ou découverte ( supp 5,00€)**

## **• Desserts •**

### **Le brownie chocolat fruits secs**

Crèmeux chocolat extra bitter, caramel au beurre salé  
Meringue pailletée feuillantine, sarrazin  
Ou

### **Le Finger abricot, mangue et vanille**

Dacquoise amande spéculos, compoté d'abricots mangue  
Ganache montée vanille  
Ou

### **Le muffin pomme et rose**

Compote de pommes, ganache montée à la rose et chips de pommes  
Ou

### **Le rhubarbe fraise et fleur d'oranger**

Compoté rhubarbe fraises, ganache montée à la fleur d'oranger  
Coulis de fraise et chouquettes  
Ou

### **Le Café Gourmand**

**42,00€**

# **Menu Retour du Marché**

(Du **Lundi** au **Vendredi**, Midi et Soir, **Hors Férié**)

## **• Entrées •**

**Pan con à la tomate**

Pain perdu tomate, ketchup maison, basilic, condiments olive

Ou

**Nuggets de céleri rave**

Céleri en chapelure, mousseline de céleri, huile de céleri vert, granité céleri vodka

## **• Plats •**

**Poisson selon arrivage**

Risotto de boulgour, vierge de mangue et abicots, moules

Ou

**Pressé de joue de boeuf**

Purée de pomme de terre truffée, crème d'ail, brocoletti

## **• Desserts •**

**Le brownie chocolat fruits secs**

Crèmeux chocolat extra bitter, caramel au beurre salé

Meringue pailletée feuillantine , sarrazin

Ou

**Le rhubarbe fraise et fleur d'oranger**

Compoté rhubarbe, ganache montée à la rose et chips de pommes

**Entrée et plat**

**Ou**

**Plat et Dessert**

**26,00€**

**Entrée, plat, dessert**

**32,00€**

# **Cheese and desserts**

**\*cheese\***

Tray of five local and/or discovery cheeses

**\*Princess Pastry\***

## **The abricot finger, mango and vanilla**

Almond and speculoos dacquoise, abricots and mango compote

Vanilla Ganache, abricots tiles.

10,00€

## **The chocolat and dried fruits brownie**

Extra bitter chocolat cream, salted caramel butter

Meringue and sarrazin powder.

10,00€

## **Apple and rose muffin**

Apple compote, rose ganache and apple chips

10,00€

## **The strawberry Rhubarb and orange blossom**

Rhubarbe and strawberry marmelade, ganache of orange blossom

Strawberry coulis and chouquettes.

10,00€

## **Le café gourmand**

12,00€

Tea gourmand (Supplement 1.90€)

Irish gourmand (Supplement 4.50€)

Champagne gourmand (supplement 4.50)

**Crepes suzette** ( maid on a trolley)

15,00€

**13,00€**