



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 - **15,90€**
Les 12 - **28,50€**

Foie Gras de Canard,

17,50€

Marmelade d'abricots au vin moelleux, et poivre de Sichuan

Noix de Veau juste cuit façon carpaccio

Confiture acidulée de tomate et balsamique, copeaux de parmesan et pignons grillés

13,50€

Gaspacho de petits pois, émulsion mozzarella Di Buffala

13,50€

Julienne de pastrami et éclats de pistache

Rillettes de Volaille « Label Rouge » Française à la Truffe,

12,50€

Condiments d'oignons rouge et pain grillé

Thon mi cuit, guacamole au soja sucré,

12,50€

Légumes croquants et tuiles Wasabi

Cœufs Toqués de « La Ferme Joos » (éleveur local) – Caviar d'Aquitaine STURIA

22,00€

La Planche Dégustation

27,00€

Foie Gras de canard, Noix de Veau façon carpaccio, Gaspacho de petits pois, Rillettes de Volaille et Thon Mi cuit guacamole et soja sucré

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 Oscietre

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 •

Poisson Selon Arrivage	21,00€
Crème de courgette au citron vert montée au beurre, taboulé estivale	
Carrelet entier rôti	24,50€
Beurre noisette et herbes fraîches, légumes du moment et polenta grillée	
Homard décortiqué,	49,00€
La queue au beurre blanc champagne, les pattes à la mayonnaise et légumes croquants	
Linguine à la crème de courgette	

• Viandes •

Echine de Cochon confit à basse température	20,50€
Emulsion miel moutarde et estragon, légumes du moment et frites maison	
Roulé d'Agneau grillé	24,50€
Sauce à « l'Anosteke » et caramel d'épices douces, rattes du Touquet et légumes provençaux	
Carpaccio de Faux Filet de Boeuf fumé et Maturé	26,50€
Pesto et copaux de parmesan, salade verte et frites maison	
Côte de Bœuf maturée « Black Pearl » (Pour 2 personnes 1.1kg/1.2kg)	92,00€
Assortiments de nos sauces, légumes du moment et frites maison	

• Plat Végétarien •

Burrata panée,	
Confiture acidulée de tomate et balsamique, légumes provençaux grillés,	
salade roquette et amandes effilées	
	21,00€

Menu 1940

• Entrées •

Noix de Veau juste cuit façon carpaccio

Confiture acidulée de tomate et balsamique, copeaux de parmesan et pignons grillé

OU

Gaspacho de petits pois, émulsion mozzarella Di Buffala

Julienne de pastrami et éclats de pistache

• Plats •

Carrelet entier rôti

Beurre noisette et herbes fraîches, légumes du moment et polenta grillée

OU

Roulé d'Agneau grillé

Sauce à « l'Anosteke » et caramel d'épices douces, rattes du Touquet et légumes provençaux

Plateau 3 fromages (supp 6 euros)

• Desserts •

Mangue/Pistache

Dès de Mangues, coulis de Mangue, sablé Breton, crème Anglaise au Siphon à la Pistache

ou

Pêche/Framboise/Vanille

Pêche pochée, crémeux framboise, meringue vanille et ganache parfumée au clou de girofle

ou

Chocolat Caramélisa et extra bitter café/pralin/cacao

Ganache caramélisa, crémeux extra bitter, sorbet café Norohy de Colombie

Financier pralin et tuile cacao

ou

Fraise/Chocolat Blanc Satilia/Meringue/Basilic

Mousse allégée au satilia blanche 31%, fraises, meringue au poivre timut

et huile basilic

Ou

Café ou Thé gourmand (Assortiment des 4 desserts de notre carte)

42 euros

Menu Retour du Marché

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

• Entrées •

Rillettes de Volaille « Label Rouge » des Hauts de France à la Truffe,
Condiments d'oignons rouges et pain grillé

OU

Thon mi-cuit, guacamole au soja sucré,
Légumes croquants et tuiles Wasabi

• Plats •

Poisson selon arrivage

Crème de courgette au citron vert montée au beurre, taboulé estival

Ou

Echine de Cochon confit à basse température

Emulsion miel-moutarde et estragon, légumes du moment et frites maison

• Desserts •

Pêche/Framboise/Vanille

Pêche pochée, crèmeux framboise, meringue vanille et ganache parfumée au clou de girofle

ou

Chocolat Caramélia et extra bitter café/pralin/cacao

Ganache caramélisée, crèmeux extra bitter, sorbet café Norohy de Colombie

Financier pralin et tuile cacao

Entrée et plat

Ou

Plat et Dessert

Entrée, plat, dessert

32,00€

26,00€

DESSERTS ET FROMAGES

« FROMAGES »

Plateau de cinq fromages régionaux et/ou découverte **13.50€**
Avec accompagnements

« Les créations du Pâtissier »

Mangue/Pistache

Dès de Mangués, coulis de Mangue, sablé Breton, crème Anglaise au Siphon à la Pistache **10,00€**

Pêche/Framboise/Vanille

Pêche pochée, crémeux framboise, meringue vanille et ganache parfumée au clou de girofle **10.00€**

Chocolat Caramélisa et extra bitter café/pralin/cacao

Ganache caramélisa, crémeux extra bitter, sorbet café Norohy de Colombie

Financier pralin et tuile cacao **10.00€**

Fraise/Chocolat Blanc Satilia/Meringue/Basilic

Mousse allégée au satilia blanche 31%, fraises, meringue au poivre timut

et huile basilic **10.00€**

Fraise OU Pêche Melba

10.00€

Le café gourmand

12.00€

Thé Gourmand (Supplément **1.90€**)

Irish Gourmand (Supplément **6.50€**)

Champagne Gourmand (supplément **8.50€**)

Crêpes Suzette (Préparées à table)

15.00€

MENU ENFANT

(Jusque 12 ans)

*Jus de pomme, sirop à l' eau
Coca cola(normal,zéro,cherry)
Fanta, Fuztea ou Sprite*

Filet de tenders maison
Frites maisons et légumes de saison

Ou

Fish and Chips
Frites maison et légumes du moment

ET

Dessert

13.00€