



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

Mousseline de figues à la vanille de Madagascar, Brioche maison toastée 15,00€

Salade de Moules de Dunkerque

Bavaroise de Brocolis à l'huile de sésame, crumble cacahuètes 9,50€

Effiloché d'Epaule de porc aux herbes fraîches

Palet de Butternut fondant et rôti 9,50€

Tataki de Bavette Hereford

Mousseline de carottes au cumin 12,50€

Tartare de Dorade Royale

Tomate confite, roquette et huile de persil plat 12,50€

Œufs Toqués de « La Ferme Joos » (éleveur local) – Caviar d'Aquitaine STURIA 19,50€

Filet de Caille rôtie

Mousseline de patates douces, jus de viande à la sauge 15,00€
(Façon Rossini : Supplément 3,00€)

Croquettes de Homard (3 pièces)

Guacamole épicé, salade de pousses de moutarde aux agrumes 16,00€

La Planche Dégustation

Foie Gras, Tataki de Boeuf, Salade de Moules de Dunkerque
et Dorade Royale 26,00€

Le Caviar Caviar d'Aquitaine – 100% Français STURIA

Caviar Baerri

La boîte de 15gr - 29€
La boîte de 30gr - 57€
La boîte de 50gr - 89€

Caviar Osciète

La boîte de 15gr - 34,50€
La boîte de 30gr - 64€
La boîte de 50gr - 95€

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

Les Plats

• Poissons & Coquillages •

Poisson Selon Arrivage

Risotto de blé à l'encre de seiche, beurre de Champagne 19,50€

Dos de Loup de Mer de ligne

Mousseline de céleri, poireaux grillés, crème de cresson 22,50€

Filet de Rouget Barbet

Galette de Pommes de terre et Courgettes, Vierge d'olives Riviera et tomates confites 24,50€

Sole Meunière (Bateau Fury- « Soleidae »)

Poêlée de Carottes Pêle-mêle, mousseline de patates douces Prix selon arrivage

Homard Breton (UNIQUEMENT LE WEEK-END ou sur Réservation DEUX JOURS Avant)

Queue de Homard, Sauce homardine à l'estragon, risotto de blé à l'encre de seiche 45,00€

• Viandes •

Saucisse de la Ferme du « Bien Elever – Mr Vanhaecke »

Purée de pommes de terre maison, tombée d'échalotes confites et Roquette 19,50€

Paleron de Veau Français cuit à Basse température et grillé

Poêlée de Carottes pêle-mêle, jus de viande truffé, frites fraîches maison 22,00€

Roulé de poitrine d'Agneau cuit à basse température

Purée de Pommes de terre maison, jus d'agneau aux amandes torréfiées et abricots 25,00€

Filet de Bœuf

Rigatoni « Patati – Pâte Locale de Hondschoote » farcis aux champignons et gratinés au Parmesan, crème de cèpes 32,00€

(Façon Rossini : Supplément 3,00€)

• Plat Végétarien •

Galette de Pommes de terre et Courgette

Tomates confites, Demi-Manouri grillé et Crème de Cresson 18,00€

Desserts & Fromages

• Fromages •

Plateau de Cinq fromages régionaux et/ou découverte

Avec Accompagnements 12,00€

• Pâtisseries du Princess •

Douceur Acidulée

Marmelade de Cassis, Confit Pomme Verte, Meringues aux fleurs de Montagne,
Crème légère à la violette, Chiffonnades Croustillantes 10,00€

Chou Sésame Noir et Mandarine

Chou Craquelin, Crémeux Mandarine, Praliné Sésame Noir,
Confit Mandarine, Tuile Sésame noir 10,00€

Tartelette Mirabelle, Thym et Cannelle

Pâte Sablé au Thym, Biscuit Moelleux Cannelle, Ganache Montée au Thym,
Gelée Mandarine 10,00€

Finger « Azelia » et Fruits Secs

Brownie Fruits Secs (Pignons de pins, noisettes et cacahuètes), Crémeux « Azelia » Valrhona,
Pâte Sablée Cacao et Fleur de sel, Ganache Montée Chocolat noir Valrhona 10,00€

Le Café Gourmand

Thé Gourmand (Supplément 1,90€) 12,00€

Irish Gourmand (Supplément 4,50€)

Champagne Gourmand (Supplément 7,50€)

Les Crêpes Suzette (Préparées à Table)

13,00€

Dame Blanche

3 boules de Glace Vanille, Amandes Effilées,
Chocolat Maison et Chantilly Maison 10,00€

Menu 1940

• Entrées •

Tataki de Bavette Hereford

Mousseline de carottes au cumin

Ou

Tartare de Dorade Royale

Tomate confite, roquette et huile de persil plat

• Plats •

Dos de Loup de Mer de ligne

Mousseline de céleri, poireaux grillés, crème de cresson

Ou

Paleron de Veau Français cuit à Basse température et grillé

Poêlée de Carottes pêle-mêle, jus de viande truffé, frites fraîches maison

• Fromage •

(en supplément de 5,00€ sur le prix du Menu)

Assortiment de trois fromages régionaux et découverte

• Desserts •

Douceur Acidulée

Marmelade de Cassis, Confit Pomme Verte, Meringues aux fleurs de Montagne,

Crème légère à la violette, Chiffonnades Croustillantes

Ou

Chou Sésame Noir et Mandarine

Chou Craquelin, Crèmeux Mandarine, Praliné Sésame Noir, Confit Mandarine, Tuile Sésame noir

Ou

Tartelette Mirabelle, Thym et Cannelle

Pâte Sablé au Thym, Biscuit Moelleux Cannelle, Ganache Montée au Thym, Gelée Mandarine

Ou

Finger « Azelia » et Fruits Secs

Brownie Fruits Secs (Pignons de pins, noisettes et cacahuètes), Crèmeux « Azelia » Valrhona,

Pâte Sablée Cacao et Fleur de sel, Ganache Montée Chocolat noir Valrhona

Ou

Le Café Gourmand

39,45€

Menu Retour du Marché

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

• Entrées •

Salade de Moules de Dunkerque

Bavaroise de Brocolis à l'huile de sésame, crumble cacahuètes

Ou

Effiloché d'Épaule de porc aux herbes fraîches

Palet de Butternut fondant et rôti

• Plats •

Poisson Selon Arrivage

Risotto de blé à l'encre de seiche, beurre de Champagne

Ou

Saucisse de la Ferme du « Bien Elever – Mr Vanhaecke »

Purée de pommes de terre maison, tombée d'échalotes confites et Roquette

• Desserts •

Douceur Acidulée

Marmelade de Cassis, Confit Pomme Verte, Meringues aux fleurs de Montagne,

Crème légère à la violette, Chiffonnades Croustillantes

Ou

Finger « Azelia » et Fruits Secs

Brownie Fruits Secs (Pignons de pins, noisettes et cacahuètes), Crémeux « Azelia »,

Pâte Sablée Cacao et Fleur de sel, Ganache Montée Chocolat noir Valrhona

Entrée et plat

Ou

Plat et Dessert

26,00€

Entrée, plat, dessert

32,00€

Menu Enfant

(Jusque 12 ans)

Jus de Pomme, Coca Cola ou Sirop à l'eau

—

Filet de 'Tenders' Maison

Frites maison et légumes du moment

Ou

Fish & Chips

Frites maison et légumes du moment

Et

Assiette Gourmande

13,00€