



---

# 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 d'ananas, citron vert et piment oiseau, Brioche maison toastée 15,00€

### Velouté de Courges au gingembre

Poêlée de Courge butternut et Champignon Shimeji, tuile de pain 9,50€

### Chou-fleur en texture

Amandes et Crumble d'ail et cacao 9,50€

### Cromesquis de Cabillaud

Tombée de poireaux et crème d'ail fumé 10,50€

### Bruschetta au Rocamadour et miel

Sauce tomate, jambon cru, graines de courges et salade roquette 12,50€

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

### Pain Bao à l'encre de seiche

Fromage frais aux herbes, rillettes de saumon et saumon fumé, Sauce Ponzu 12,50€

### La Planche Dégustation

Foie Gras, Chou-Fleur en texture, Cromesquis de cabillaud et Bruschetta 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 Osciètre

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

Endives braisées 'façon Angeline', billes de pommes de terre et beurre de 'Trois Monts' 19,50€

### Dos de Cabillaud

Poêlée d'héliantis et citron confit, noisettes et jus de viande crémé 22,50€

### Filet de Rouget

Purée de pommes de terre aux algues Wakame, jus façon bouillabaisse 25,50€

### Sole Meunière

Purée de pommes de terre aux algues Wakame ou Frites fraîches maison

Et endives Braisées

Prix selon arrivage

### Filet de Turbot sauvage Français (**Seulement le vendredi, samedi et dimanche**)

Gnocchi maison de potimarron, épinards, velouté de courges au gingembre 36,00€

## • Viandes •

### Joue de porc confite à la moutarde à l'ancienne

Purée de pommes de terre et condiment aux graines de moutarde 19,50€

### Poitrine de Veau confite

Risotto de Casarecce truffé, jus à l'ail noir 22,00€

### Pigeon cuit sur le coffre

Cuisses confites, mousseline de panais, maïs et jus de pigeon à la chicorée 30,00€

### Filet de Veau en chapelure de persil et noix

Mousseline de carottes, carottes fanes rôties, jus de carottes au curcuma 25,50€

### Tomahawk de Bœuf (pour 2 personnes : entre 900 gr et 1200 gr)

Sauce au choix (Sauce à la moutarde à l'ancienne ou jus à l'ail noir) 89,00€

Frites fraîches maison et salade verte

## • Plat Végétarien •

### Risotto de céleri à la truffe

Champignon Shimeji et bouillon d'oignons caramélisés 18,50€

# **Desserts & Fromages**

## **• Fromages •**

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

Avec Accompagnements

12,00€

## **• Les Créations du Pâtissier**

**Le Finger Griotte et Chocolat 'Macaé'**

Biscuit tendre au chocolat, crémeux chocolat noir 'Macaé' Valrhona,

Marmelade griottes et mûres, ganache montée Amaretto et nougatine grué de cacao 10,00€

**Le Baba Ananas, Citronnelle et Bergamote**

Confit Ananas, Ganache montée vanille et fève Tonka, Pâte sablée Amandes,

Sirop au Rhum Agricole Ambré, ananas, bergamote et citronnelle, marmelade ananas 10,00€

**Le Mont Blanc Clémentine**

Biscuit Châtaigne, mousse vanille et Mascarpone, Meringue française,

Gelée clémentine Corse, crème de marron, vanille, et rhum ambré 10,00€

**Le Caramel Vanille et Pain Grillé**

Caramel vanille, Tuile de pain caramélisée, Chantilly pain grillé et croûtons grillés 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 •**

### **Cromesquis de Cabillaud**

Tombée de poireaux et crème d'ail fumé

Ou

### **Risotto de céleri à la truffe**

Champignon Shimeji et bouillon d'oignons caramélisés

## **• Plats •**

### **Dos de Cabillaud**

Poêlée d'héliantis et citron confit, noisettes et jus de viande crémé

Ou

### **Poitrine de Veau confite**

Risotto de Casarecce truffé, jus à l'ail noir

## **• Fromage •**

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

**Assortiment de trois fromages régionaux et/ou découverte**

## **• Desserts •**

### **Le Finger Griotte et Chocolat 'Macaé'**

Biscuit tendre au chocolat, crémeux chocolat noir 'Macaé' Valrhona,

Marmelade griottes, ganache montée Amaretto et nougatine gruée de cacao

Ou

### **Le Baba Ananas, Citronnelle et Bergamote**

Confit Ananas, Ganache montée vanille et fève Tonka, Pâte sablée Amandes,

Sirop au Rhum Agricole Ambré, ananas et bergamote

Ou

### **Le Mont Blanc Clémentine**

Biscuit Châtaigne, mousse vanille et Mascarpone, Meringue française,

Gelée clémentine Corse, crème de marron et vanille

Ou

### **Le Caramel Vanille et Pain Grillé**

Caramel vanille, Tuile de pain caramélisée, Chantilly pain grillé et croûtons grillés

Ou

### **Le Café Gourmand**

**39,45€**

## **Menu Retour du Marché**

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

### **• Entrées •**

#### **Velouté de Courges au gingembre**

Poêlée de Courge butternut et Champignon Shimeji, tuile de pain

Ou

#### **Chou-fleur en texture**

Amandes et Crumble d'ail et cacao

### **• Plats •**

#### **Poisson Selon Arrivage**

Endives braisées 'façon Angeline', billes de pommes de terre et beurre de 'Trois Monts'

Ou

#### **Joue de porc confite à la moutarde à l'ancienne**

Purée de pommes de terre et condiment aux graines de moutarde

### **• Desserts •**

#### **Le Finger Griotte et Chocolat 'Macaé'**

Biscuit tendre au chocolat, crémeux chocolat noir 'Macaé' Valrhona,

Marmelade griottes, ganache montée Amaretto et nougatine gruée de cacao

Ou

#### **Le Caramel Vanille et Pain Grillé**

Caramel vanille, Tuile de pain caramélisée, Chantilly pain grillé et croûtons grillés

**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

—

## **Filets de 'Tenders' Maison**

Frites maison et légumes du moment

Ou

## **Fish & Chips**

Frites maison et légumes du moment

Et

## **Dessert**

**13,00€**