



---

# 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 poire à l'huile de noix, Brioche maison toastée 15,00€

### Gravlax de Saumon à la betterave

Citron confit et confiture de betterave 12,50€

### Choux Verts

à la chair à saucisse de « la ferme du Bien Elever », cacahuètes et céleri, jus de viande 9,50€

### Rillettes de Maquereau et Crabe

Sauce Harissa Maison, Pickles d'oignons rouges, tuile de crustacés 9,50€

### Méli-mélo de Carottes Fane

Crumble moutarde à l'ancienne, jus de légumes et sorbet persil 10,50€

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

### Cannelloni façon poule au pot

Gratinés au Comté 12,50€

### La Planche Dégustation

Foie Gras, Gravlax de Saumon à la betterave, Choux verts et Rillettes de Maquereau 26,00€

## 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 Osciètre

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

Risotto Arborio aux algues Wakame et bisque d'étrilles 19,50€

#### Dos de Saumon

Pommes de terre Annabelle confites, choux de Bruxelles,  
sauce vierge de betterave, citron confit et aneth 24,50€

#### Sole Meunière (Bateau Fury- « Soleidae »)

Poêlée de pommes de terre Annabelle, carottes,  
pois gourmands et champignons ou frites fraîches maison Prix selon arrivage

#### Filet de Turbot sauvage Français

Galette de lentilles corail, beurre blanc au safran 36,00€

### • Viandes •

#### Onglet de Veau

Poêlée de pommes de terre Annabelle, carottes, pois gourmands  
et champignons, pesto d'herbes 19,50€

#### Bavette de Bœuf Hereford façon Tataki (servie chaude)

Mousseline d'oignons doux, marinade travaillée au jus de viande,  
et frites fraîches maison 23,50€

#### Coquelet ' comme un dimanche à la maison '

Frites fraîches maison, Salade Verte et Jus de volaille 25,50€

#### Picanha de Bœuf argentin

Churros salés, jus de viande et sorbet à l'ail noir 32,00€

#### Cœur de Ris de Veau (Seulement le vendredi soir, samedi et dimanche)

Polenta frit, choux de Bruxelles, jus de cuisson infusé aux noix 38,00€

### • Plat Végétarien •

#### Gnocchi maison de pommes de terre

Crème de champignon, Champignon à cru et copeaux de Parmigiano Reggiano 18,50€

## **Desserts & Fromages**

### **• Fromages •**

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

Avec Accompagnements

12,00€

### **• Les Créations du Pâtissier**

#### **Pavlova Menthe et Citron jaune**

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crémeux citron jaune

10,00€

#### **Tartelette Chocolat au lait Jivara et praliné noisette**

Pâte sablée noisette, biscuit noisette, praliné noisette, ganache montée chocolat au lait 'Valrhona' Jivara et noisettes caramélisées

10,00€

#### **Le Fraise et Violette**

Clafoutis fraise, ganache montée vanille de Madagascar, confit fraise gariguette et violette, fraises fraîches

10,00€

#### **Finger Pistache et Fleur d'Oranger**

Biscuit pistache moelleux, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

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 •**

### **Gravlax de Saumon à la betterave**

Citron confit et confiture de betterave

Ou

### **Méli-mélo de Carottes fane**

Crumble moutarde à l'ancienne, jus de légumes et sorbet persil

## **• Plats •**

### **Dos de Saumon**

Pommes de terre Annabelle confites, choux de Bruxelles, sauce vierge de betterave,  
citron confit et aneth

Ou

### **Bavette de Bœuf Hereford façon Tataki (servie chaude)**

Mousseline d'oignons doux, marinade travaillée au jus de viande, frites fraîches maison

## **• Fromage •**

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

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

## **• Desserts •**

### **Pavlova Menthe et Citron jaune**

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crémeux citron jaune

Ou

### **Tartelette Chocolat au lait Jivara et praliné noisette**

Pâte sablée noisette, biscuit noisette, praliné noisette,  
ganache montée chocolatau lait 'Valrhona' Jivara et noisettes caramélisées

Ou

### **Le Fraise et Violette**

Clafoutis fraise, ganache montée vanille de Madagascar,  
confit fraise gariguette et violette, fraises fraîches

Ou

### **Finger Pistache et Fleur d'Oranger**

Biscuit pistache moelleux, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

Ou

### **Le Café Gourmand**

**39,45€**

# **Menu Retour du Marché**

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

## **• Entrées •**

### **Choux verts**

à la chair à saucisse, cacahuètes et céleri, jus de viande

Ou

### **Rillettes de Maquereau et Crabe**

Sauce Harissa Maison, Pickles d'oignons rouges, tuile de crustacés

## **• Plats •**

### **Poisson Selon Arrivage**

Risotto Arborio aux algues Wakame et bisque d'étrilles

Ou

### **Onglet de Veau**

Poêlée de pommes de terre Annabelle, carottes, pois gourmands et champignons, pesto d'herbes

## **• Desserts •**

### **Pavlova Menthe et Citron jaune**

Meringue menthe et citron, ganache montée menthe et crèmeux citron jaune

Ou

### **Finger Pistache et Fleur d'Oranger**

Biscuit pistache moelleux, crèmeux pistache,  
ganache montée fleur d'oranger, praliné pistache

**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€**