

CARTE DU MOMENT - MENU

Mises en bouche / Starters

- Rosace de tomate grappe au cœur « Buffalo »,
langues de tomates séchées,
et aubergine grillée au basilic frais** **18.00 EUR/ 15.00 EUR**
*Slices of tomato and mozzarella, dried tomatoes and grilled eggplant
with fresh basil*
- Salade de chèvre Chavignol rôti, toast aux olives, pétales de canard fumé,
acidulée de framboises aux noix de pécan** **16.00 EUR**
*Warm goat cheese salad, toast with olives, smoked duck breast flakes,
Raspberry and pecan nuts dressing*
- Demi-queue de langouste flambée à la badiane, tagliatelle de légumes
sautés au gingembre, vierge de coriandre** **17.00 EUR**
*Half tail of lobster flambéed with aniseed, tagliatelle of vegetables sautéed
and flavored with ginger, olive oil and coriander dressing*
- Noix de St Jacques « snackées », pétales de chorizo sur blinis de patate
douce, parfum persillé** **17.00 EUR**
Snaked scallops, chorizo slices, sweet potato blinis, parsley

Plats chauds / Hot plates

- Capon de mignon de veau aux morilles en robe de choux vert,
Palet de polenta parmesane, jus court au porto** **29.00 EUR/ 25.50 EUR**
*Veal fillet with morels wrapped in cabbage, polenta and parmesan disc,
Porto juice*
- Gambas flambées au rhum, compotée de mangue-coco aux épices,
Timbale de blé au cumin** **28.00 EUR**
*King prawns flambéed with rum, chutney of mango and coconut milk
with spices, corn with cumin*
- Filet de bœuf poêlé au cognac, pommes allumettes, sauce au poivre vert** **28.00 EUR**
Pan-fried beef fillet with brandy, French fries, green pepper sauce
- Brochette de la mer en déclinaison (thon sésame, loup, dorade) relevée
à l'Espelette, asperge sautée au beurre persillé, vierge de tomate grappe** **29.00 EUR**
*Mixed sea skewer (tuna coated with sesame, sea bass, sea bream)
spiced with Espelette pepper, sautéed asparagus with parsley and
butter, tomato and olive oil sauce*

*** toutes nos viandes proviennent de France & d'Allemagne – all meats come from France and Germany*

Suggestion fromagère / Cheese 9.00 EUR

Desserts

- Cheesecake de framboise & fleur de lait à la rose façon verrine** **10.00 EUR/ 8.50 EUR**
Raspberry cheesecake with cream, in glass
- Glacé coco / banane marbré sur palet d'ananas caramélisé à la vanille,
larme chocolatée** **10.00 EUR**
*Coconut and banana ice cream duo on a caramelised pineapple disc,
Chocolate sauce*
- Crème brûlée au Baileys, langue de chat à la cannelle** **10.00 EUR**
« Crème brûlée » flavored with Baileys, cinnamon biscuit
- Petit pot de fraise « façon sangria », glace yaourt, tuile à l'orange** **10.00 EUR**
Strawberries « sangria style », yoghurt ice cream, orange biscuit

**La Direction et le Personnel du Restaurant « Le Farniente »
vous souhaitent un bon appétit.**

Prix nets - taxes et service inclus / Net rates – taxes and service included

Horaires d'ouverture : 19h00-22h00 / Opening hours : 07.00 pm – 10.00 pm