

CARTE ÉTÉ 2018

adèle



MAISON DARROZE

CAFÉ - BRASSERIE - RESTAURANT

CARTE ÉTÉ 2018

× PARTAGER

Petits plats

Ardoise de charcuteries du Domaine Abotia de Peio Errecart	16 €
Ardoise de trois fromages affinés, confitures Sandrine Gondolo et miel de Malromé	10 €
Ardoise en duo de charcuteries régionales et fromages affinés	15 €
Ardoise de jambon ibérique Bellota	22 €

Les ardoises sont accompagnées de pain, condiments et beurre maison

Queues de gambas marinées en chapelure panko	14 €
Emincés d'encornets croustillants	12 €
Tempura de légumes de saison	8 €
Trio de gambas, encornets et tempura de légumes	28 €
<i>Servis avec sauces sweet chilli & tartare</i>	
Makis de légumes	10 €

× CONTINUER

Entrées

Carpaccio de thon rouge	18 €
<i>Toast de tomates et Ossau-Iraty, piquillos, sauce soja et graines de moutarde</i>	
Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre Timut	19 €
<i>Chutney de fruits exotiques</i>	
Les tomates anciennes	12 €
<i>Mousse de mozza, billes d'avocats, fleurs, germes et betterave</i>	

Plats

Dos de cabillaud poêlé	20 €
<i>Légumes croquants de Fred Marceau, sauce vierge au basilic thaï</i>	
Tendre volaille fermière	25 €
<i>Écrasé de pommes de terre à la fourchette, morilles, sauce suprême</i>	
« Tigre qui pleure » (fines tranches de boeuf tendre marinées puis saisies)	28 €
<i>Risotto aux légumes, sauce thaï</i>	

× PROFITER

Desserts

La pâtisserie ou dessert maison	8 €
Glaces et sorbets	
1 boule	2,50 €
2 boules	5 €
3 boules	7 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,50 €
Assiette de fromages affinés, confitures Sandrine Gondolo et miel de Malromé	10 €

**Tous les plats sont faits maison et réalisés en fonction des arrivages du marché avec des produits frais et de saison.
La cuisine d'Adèle x Maison Darroze s'adapte sur demande aux amateurs de cuisine végétarienne.**