

L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR

entrées
STARTERS

**L'œuf bio parfait,
champignons sautés et mouillettes**
*Organic perfect egg,
sautéed mushrooms and mouillettes*
19€

**La raviole de bœuf aux trompettes de la mort,
bouillon gourmand parfumé à la noisette**
*Beef ravioli with trumpets of death,
gourmet hazelnut broth*
19€

Gravlax de saumon à l'aneth et agrumes
Salmon gravlax with dill
21€

**Poireaux vinaigrette, moutarde à l'ancienne
et estragon, râpé de truffes fraîches**
*Leeks, old-fashioned mustard and tarragon vinaigrette,
grated fresh truffles*
18€

**Carpaccio de poulpe, gelée de citrons verts
et huile d'estragon**
Sliced octopus, lime jelly and tarragon oil
24€

**Salade gourmande, poulet roquefort et noix,
copeaux de poires et vinaigrette acidulée**
*Gourmet salad, Roquefort and walnut chicken,
pear shavings and tangy vinaigrette*
23€

**Cabillaud rôti, croquant de noisettes,
girolles sautées et jus au thym**
*Roasted cod, crunchy hazelnut,
sautéed chanterelles and thyme jus*
32€

**Filet de loup,
butternut rôti, sauce vierge à la prune**
*Bass fillet, roasted butternut, sauce
vierge with plum*
29€

Médaillons de lotte en bourride
Monkfish medallion in bourride sauce 36€

pâtes et risotto
PASTA AND RISOTTO

Le risotto "Carbonara"
Carbonara risotto
27€

**Raviolis d'automne aux champignons,
sauce suprême**
Autumn ravioli with mushrooms and supreme sauce
26€

Penne all'arrabiata
Penne all' arrabiata
24€

Spaghettis au homard et bisque crémeuse
Lobster spaghetti with creamy bisque
22€ / 100g

Spaghettis al limone aux saveurs amalfitaine
Spaghetti al limone with Amalfi flavors
25€

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

LISTES DES ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE

*Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines
Customers are free to inquire about the traceability of all our bovine meat*

mer
THE SEA

terre
THE LAND

Suprême de poulet fermier rôti, sauce aux cèpes
*Roasted free-range chicken supreme, porcini mushroom
sauce*
28€

**Tartare de bœuf assaisonné par nos soins
cru ou aller-retour**
Beef tartar, seasoned by us, raw or round trip
26€

**La selle d'agneau parfumée au thym, crumble
de noisettes et jus corsé**
*Saddle of lamb flavored with thyme, hazelnut crumble
32€*

Le bœuf braisé, jus de braisage et petits légumes
Braised beef, jus and baby vegetables
36€

**Filet de bœuf rôti à la fleur de sel,
et jus court**
Roast fillet of beef with fleur de sel and jus court
39€

accompagnements
SIDES - 8€

Pomme purée à la truffe
Truffle mashed potatoes

Gnocchis de légumes de saison et pesto rosso
Seasonal vegetable gnocchi with pesto rosso

Frites fraîches
French fries

Haricots verts vapeur à la fleur de sel
Steamed french beans with salt flower

Patate douce en robe des champs
Sweet potato in field dress

Mélange de pousses
Sprout mix