

LE PRÉ SALÉ

Le Pré Salé vous propose une cuisine traditionnelle revisitée de saison
avec les produits du terroir

- Un registre des allergènes est disponible sur demande



- « Rien ne se perd, tout se déguste ! Une **R**ecette **R**ebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect

COMMENCEZ AU BORD DE LA GRÈVE

9 Huîtres Creuses de Pleine Mer N°3	21.50 €
Cabillaud Mariné aux Herbes et sa Déclinaison de la Carotte	19.50€
Pressé de Canard (VVF) Confit au Foie Gras, Chutney Pommes/ Abricot	22.50€
Cannelloni de Concombre au Chèvre Frais et ses Petits Légumes	16.50€
Salade Boulgour, Pickles de Légumes et Fruits Secs, Vinaigrette Moutarde/ Sésame	15.50€

PROMENADE GOURMANDE DANS LA BAIE

Filet de Boeuf (VBF) Cuisson Basse Température, Jus Corsé au Poivre de Sichuan	32.00€
Pièce d'Agneau de « Pré Salé » Rôti au Thym, Crème D'Ail	30.00€
Mignon de Porc (VPF) à la Sauge et Comté, Compoté de Fenouil aux Champignons	23.50€
Filet de Dorade en Croustille de Pignons de Pin et Olives Noires, Crème de Persil	25.00€
Bolognaise de Lentille Blonde, Purée de Pomme de Terre aux Herbes, Jus de Roquette	20.50€

L'ÉPILOGUE DES DOUCEURS

Dessert Signature autour de la Pomme « 70 ans Sodetour »	13.00€
Crème Brûlée aux Graines de Vanille	10.00€
Croquant Chocolat Blanc, Mousse Vanillée et Insert Griotte, Crumble Chocolat	12.00€
Graine de Chia au Lait d'Amande, Eclats de Noisettes Torréfiées et Fruits Rouges, Tuile de Riz	11.00€
Assiette de Fromages Normands	12.00€

VINS DU MOMENT

- AOP Mas de Lunès – grès de Montpellier 33.00 €
- AOP Châteauneuf du Pape BLANC 48.00 €
- ½ bouteille Champagne « Nicolas Feuillate » 35.00 €

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
- Les prix sont Nets et le service est compris

POUR LES CHERUBINS
MOINS DE 10 ANS

13€

Tenders de Poulet (VVF)

ou Pavé de Saumon

Frites Maison ou Poêlée de Légumes

Brownie Chocolat ou Coupe de Glaces