l'hirondelle

RESTAURANT

MENU ÉLABORÉ PAR CHEF JEAN-LAURENT BASILE

ENTRÉES / STARTERS

Crudette de nos paysans, anchoïade, tapenade — 30 €
Raw vegetables with anchovy and olive sauce

Cœur de laitue, Pétales de brésaola, artichauts fondants Parmesan, vinaigrette citron — 33 €
Lettuce with dried meat, candied artichokes and parmesan, lemon dressing

Poke bowl de quinoa bio au Homard — 45 €
Poke Bowl with lobster and quinoa

Option végétarienne — 28 €
Vegetarian option

Potage retour du marché — 25 €
Soup of the day

Cœur de saumon fumé, risotto froid, coulis détox à l'avocat — 35 €
Smoked salmon with cold celeriac risotto and avocado detox coulis

RISOTTO / RISOTTO

Risotto à la truffe noire — 38 €
Black truffle risotto

TERRE ET MER / SURF AND TURF

Aiguillettes de bar, courges rouges confites au gingembre, sauce champagne — 49€
Sea bass fillet, candied pumkin with ginger,champagne sauce

Filet de turbot meunière, feuilles câpres et kumquat — 46 €
Turbot fillet with lemon and butter sauce, cappers leaf and kumquat

Noix de Saint-Jacques, viennoise aux algues — 47 €
Scallops wrapped with sea weeds

Tagliata de filet de bœuf sauce Thaï, salade croquante, cacahuètes grillées — 55€
Beef fillet tagliata with thaï sauce, crunchy salad, grilled peanuts

Piccata de veau au citron, oignons nouveaux — 46 €
Veal piccata with lemon and new onions

Poitrine de volaille fermière en fine panure Mayonnaise au curry, légumes pickles — 43 €
Breaded farm raised chicken breast, curry mayonnaise, pickles vegetables

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE
(SALADE MIXE / POMMES SAUTÉES / POMME PURÉE / LÉGUMES DE SAISON / RIZ BASMATI / FRITES DE PATATE DOUCE)
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 12€

DESSERT / SWEETS

Fruits Frais en salade, sirop léger — 22 €
Fresh fruits salad with light syrup

Parfait glacé citron, tarte Amandine, marmelade d'agrumes — 19 €
Iced lemon tart with almonds and citrus jelly

Inspiration chocolat de l'Hirondelle — 20 €
Chocolate inspiration

Sorbet et glaces aux choix 3 boules — 19 €
Sherbet and ice cream

CONTIENT / CONTAINS:

GLUTEN - CRUSTACÉ / CRUSTACEAN - OEUF/ EGG - POISSON / FISH - ARACHIDE / PEANUT - SOJA - LAIT / MILK - FRUITS À COQUE / NUTS - CÉLERI / CELERIAC - MOUTARDE / MUSTARD - SÉSAME - SULFITE / SULPHITE - LUPIN - MOLLUSQUE / MOLLUSC - PORC / PORK

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, NOUS VOUS INVITONS À SOLLICITER NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
IN CASE OF FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, WE INVITE YOU TO ASK OUR MAÎTRE D'HÔTEL.

LUNDI À JEUDI:

DE 12H00 À 15H00

VENDREDI À DIMANCHE

DE 12H00 À 15H30

MONDAY TO THURSDAY:

FROM 12AM TO 3PM

FRIDAY TO SATURDAY

FROM 12AM TO 3:30PM

THERMES MARINS
MONTE • CARLO