L'ESPLANADE

Hôtel · Restaurant · Bar à vin

🌸 Découvrez notre nouvelle carte de Printemps à L'Esplanade ! 🌸

Les beaux jours arrivent, et avec eux, une toute nouvelle carte à L'Esplanade ! Nous avons sélectionné des produits de saison, frais et gourmands, pour éveiller vos papilles et célébrer le retour du printemps. Entre saveurs raffinées, accords subtils et inspirations du terroir, notre cuisine met à l'honneur le goût authentique et le plaisir du partage.

Que vous soyez amateur de viandes savoureuses, de poissons délicats ou de plats végétariens créatifs, notre nouvelle carte saura vous séduire. Sans oublier nos desserts maison, toujours aussi gourmands !

Nous remercions chaleureusement nos fidèles clients pour leur confiance et avons hâte de faire découvrir cette nouvelle saison culinaire aux nouveaux visiteurs.

🍃 Réservez votre table dès maintenant et laissez-vous surprendre par les saveurs du printemps à L'Esplanade !

** Nouvelle carte d'Eté à découvrir dès le 10 Juin ! **

Nos formules

Ardoise de la Semaine (Entrée, Plat et Dessert) proposé uniquement le midi du Lundi au Vendredi (hors jour férié et hors boisson)	21,00 €
Menu Epicurien (Proposé midi & soir, hors boisson)	38,00 €
Brunch (Menu Complet) proposé le week end de 10h30 à 15h	27,00 €

Tapas

A partager autour d'un verre

Minis cannelés au Chorizo — 9,00 €

Terrine de Cochon maison — 8,00 €
(Origine France) pickles & moutarde à l'ancienne

Duo de Tartinables — 8,00 €
Anchoïade & Houmous maison

Accras de Morue Antillais — 8,50 €
Sauce Sweet Chili

Gyozas verde aux légumes — 7,90 €
sauce Buffalo

Saucisson du moment à partager — 7,00 €
au choix (Porc Français)

Planche Marine — 20,00 €
Anchoïade, tarama blanc, rillette de poissons maison, accras de morue antillais

Entrées

L'Oeuf Parfait — 8,00 €
aux lentilles, andouille de Bretagne, galette de sarrasin croustillante

Saumon Gravelax maison — 12,90 €
à l'aneth & baies roses, condiment mangue et pickles d'oignons rouges

Cigare de Boeuf croustillant — 8,00 €
(Origine France) polenta crémeuse & jus de Boeuf

Velouté de maïs — 8,00 €
*au paprika, chorizo ibérique & pop corn salé ** convient aux végétariens **

Terrine de Foie Gras maison — 16,50 €
(Origine Vendée) confiture de figues, brioche toastée

Salade Végétarienne — 10,00 €
Trio de riz complets de Camargue, chou kale, framboise, concombre, noix de pécan & feta

Entrées à l'ardoise — 7,00 €
à retrouver sur l'ardoise

Plats

Travers de Porc — 19,90 €

(Origine France) cuits en basse température saveurs thaï, mousseline de patate douce, chou kale frit

Le Poulpe — 26,00 €

au zaatar et piment fumé, risotto crémeux au spigol et parmesan, huile d'olive & graines de sésame

Salade Végétarienne — *version entrée* 10,00 € / *version plat* 18,00 €

Trio de riz complets de Camargue, chou kale, framboise, concombre, noix de pécan & feta

Plats à l'Ardoise — 14,00 €

à retrouver sur l'ardoise

Gnocchis de pomme de terre — 17,00 €

*frits aux oignons, crème au vin jaune & burrata ** convient aux végétariens **

Retour de la Criée — 24,00 €

Poisson selon arrivage, chou-fleur citron soja, noisettes & crème coco

Burger Gourmand — 18,00 €

Pain artisanal Multigraines, paleron de Boeuf braisé (Origine France), cantal, sauce tartare & mâche Nantaise

Veggie Burger — 18,00 €

*Pain artisanal Spicy Sarrasin, galette de patate douce, chèvre aillé, sauce tartare & mâche Nantaise ** convient aux végétariens **

Entrecôte Rubie — 28,00 €

(Origine Maine et Loire) 200 g maturée 6 jours Frites maison & sauce au choix Béarnaise ou tartare maison

Desserts

Assiette de fromages *Sélection de fromages affinés du moment*	8,50 €
Chou à la Tropézienne *Chou craquelin, ganache chocolat blanc & fleur d'oranger*	9,00 €
Banofee à la "Frenchie" *Sorbet banane, noix de pécan, espuma de dulce de leche, crumble au chocolat*	9,50 €
Tartelette Chocolat lait *Caramel & pop corn*	9,00 €
Panna Cotta *A la fève tonka, compotée de fruits rouges, granola maison*	7,50 €
Fromage Création *Mousse légère au chèvre frais et poivre, tuile de pain à l'huile de noix, cerise amarena*	8,00 €
Coupe glacée *Glace artisanale*	*La boule au choix* 3,00 €
Coupe Colonel *Sorbet artisanal citron & Vodka*	9,00 €
Desserts à l'Ardoise	7,00 €
Café des Gourmands *Café & ses gourmandises du moment*	9,00 €
Thé des Gourmands *Thé au choix & ses gourmandises du moment*	9,20 €
L'Irish Gourmand *Irish coffee & ses gourmandises du moment*	15,90 €
Menthe Gourmande *Liqueur de Menthe (4 cl) & ses gourmandises du moment*	12,90 €