



LA FOLIE BOULART

BIARRITZ · 1881

CARTE DE JEAN-MARIE GAUTIER

ENTRÉES

- Belle Salade Floréale, Jeunes Pousses d'Herbes, jus de légumes acidulé
- Crevettes marinées au Fish Massala, Petit Épeautre aux légumes, lait de concombre aux épices
- Ceviche de Daurade Royale à la Péruvienne, Citron Vert, Piment d'Espelette
- Croustillant de Crabe à l'Estragon, Avocat à l'Oignon Rouge
- Gaspacho de tomates et Homard bleu de Bretagne à l'Andalouse
- Thon mariné "soleil levant", Gingembre et Sésame
- Feuilles de Romaines, Poulet César au Fromage de Brebis
- Saumon Fumé maison "Barthouil", Crème Aigrelette aux Herbes, Blinis

POISSONS

- Lotte au bois de Citronnelle, Jambalaya aux Légumes
- Duo Turbot et Homard, Champignons du Moment, Sauce à la Riche
- Merlu Fish & Chips, Cœur de Sucrine, Sauce Tartare
- Truite de Banka, Délicatement Confite à l'Huile d'Olive, Biscayenne, Emulsion d'une Piperade Verte aux Piments Doux d'Anglet et Copeaux de Jambon Cru
- Bar à la Vapeur d'Algues au Caviar d'Aquitaine, Poireaux Croquants et Bouillon de Langoustines

VIANDES

- Pigeon Rôti, Tartine et Bêatilles, Petites Girolles, Jus Salmis
- Carré d'Agneau des Pyrénées Rôti, Épaule confite aux épices en croustillant, Légumes farcis, jus au piment d'Espelette
- Ris de Veau au Beurre Demi-sel, Laqué au Miel, Gingembre et Coriandre, Légumes et sésame
- Poulet Rôti Traditionnel, Peau Croustillante, Mousseline de Pomme de Terre et Haricots Verts Frais

DESSERTS

- Abricots Confits, Pochés et Crus, Sablé Basque et Amandes Givrées
- Namelaka au Chocolat, Croustillant d'Amandes et Émulsion à la Noix de Coco
- Pavlova Framboise et Basilic
- Pêche Pochée au Naturel, Groseilles Cristallisées et Sorbet Citron Vert-Verveine
- Crème Prise au Citron et ses Fraises relevées à l'Estragon, Meringue Croquante
- Cheesecake à la Passion, Mangue Fraîche, Poivre de Timut