

Notre Suggestion du 27 Juin 2025

Our Suggestion for June 27th 2025

1500 baht pay to Lighthouse club

• LES ENTRÉES •

La Soupe de Poisson des Callanques et Rouille

Bouillon généreux, parfumé et préparé à partir de poissons de roche mijotés lentement une pointe de concentré de tomates, ail, oignons, fenouil, pastis et une larme de cognac. Servie avec une émulsion d'ail, jaune d'œuf, moutarde, piment doux et safran. Surmontée de croûtons dorés au four, un hommage à la mer à savourer les yeux fermés.

A Generous fragrant broth prepared from rock fish and slowly simmered with a touch of tomato paste, garlic, onions, fennel, pastis and a drop of cognac. Served with an emulsion of garlic, egg yolk, mustard, sweet chilli and saffron.

Topped with golden croûtons, a tribute to the sea to be enjoyed with your eyes closed.

Le Carpaccio de Thon Rouge

Fines lamelles de thon rouge extra frais délicatement marinées au citron jaune, huile d'olive extra vierge et basilic ciselé.

Garnies de roquettes croquantes et de pétales de tomates confites, pour une bouchée de Méditerranée en fraîcheur.

Thin strips of extra fresh bluefin tuna delicately marinated in lemon, extra virgin olive oil and chopped basil. Garnished with crunchy arugula and candied tomato petals, for a fresh bite of the Mediterranean.

Le Taboulé à l'Orientale

Semoule fine relevée au citron frais et d'huile d'olive extra vierge, puis parsemée de menthe verte et persil frais.

Mélangée à une brunoise de concombres, poivrons rouges, tomates, carottes et oignons rouges. Un jardin d'épices qui murmure à l'oreille du soleil.

Fine semolina spiced with fresh lemon and extra virgin olive oil, which is then sprinkled with fresh mint and parsley. Mixed with diced cucumbers, red bell peppers, tomatoes, carrots and red onions. A spice garden that whispers in the ear of the sun.

• LES PLATS DE RESISTANCE •

La Volaille Fermière Basquaise

Cuisse de poulet fermier dorée à la poêle, puis mijotée longuement dans une sauce aux poivrons rouges et verts, tomates concassées, oignons doux, ail, thym et laurier. Servie avec un riz pilaf aux grains nacrés et parfumé à l'échalote.

Un plat qui chante la terre du Sud-Ouest.

Free-range chicken thigh browned in a pan and then simmered for a long time in a sauce of red and green peppers, crushed tomatoes, sweet onions, garlic, thyme and bay leaves. Served with a pearly pilaf rice and flavored with shallots. A dish that sings of the land of the South-West.

L'Émincé de Bœuf au Poivre

Lanières tendres de bœuf marinés, poêlés et nappés d'une sauce au poivre vert montée au fond de veau et à la crème.

Accompagnés de frites maisons croustillantes et d'un mesclun à la vinaigrette balsamique. Un Plat du Boucher.

Tender strips of marinated beef pan-fried and topped with a green peppercorn sauce whipped up with veal stock and fresh cream. Served with crispy homemade fries and mixed greens with a balsamic vinaigrette. A Butcher's Dish.

Le Filet de Bar de Ligne

Filet de bar à la peau croustillante poêlé au beurre. Nappé d'une sauce crémeuse au basilic frais et accompagné d'une ratatouille traditionnelle de courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons et mijotée lentement à l'huile d'olive.

Un poème salin posé sur un lit de soleil.

Sea bass fillet with crispy skin pan-fried in butter. Topped with a creamy fresh basil sauce and accompanied by a traditional ratatouille of zucchini, eggplant, tomatoes, peppers, onions and slow-simmered in olive oil.

A saline poem placed on a bed of sunlight.

• LE DESSERT •

Le Flan Pâtissier au Chocolat et Crème Anglaise

Flan fondant au chocolat noir 70 % à la texture soyeuse et à la saveur intense, reposant sur une pâte brisée croustillante.

Servi avec une crème anglaise onctueuse parfumée à la vanille de Bourbon. Le souvenir d'une enfance heureuse, revu avec élégance.

70% dark chocolate fondant flan with a silky texture and intense flavour, resting on a crispy shortcrust pastry. Served with a creamy custard flavored with Bourbon vanilla. The memory of a happy childhood elegantly revisited.

La Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille

Fine pâte feuilletée dorée au four, garnie de fines tranches de pommes caramélisées au sucre roux et surmontée d'une boule de glace vanille de Madagascar. Servie tiède, pour une bouchée tendre et dorée.

Thin golden puff pastry filled with thin slices of caramelized apples with brown sugar and topped with a scoop of Madagascar vanilla ice cream. Served warm, for a tender, golden bite.