

# Lighthouse Charity, Late Lunch 26th 2026



## • AMUSE BOUCHE •

Surprise

## • LES ENTRÉES •

### **Le Gaspacho Andalou**

Un gaspacho de tomate servi bien frais. Relevé de dés de chorizo délicatement saisis, une brunoise de tomates fraîche et parsemé de croûtons à l'ail croustillant. Un soufflé d'Andalousie, quand la chaleur se boit à l'ombre.

*A tomato gazpacho served chilled and seasoned with delicately seared chorizo cubes, diced fresh tomatoes and sprinkled with crispy garlic croutons. A breath of Andalusia, when the heat is sipped in the shade.*

### **Le Carpaccio de Bœuf**

Fines tranches de bœuf assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, puis accompagnées de câpres, de roquette et de copeaux de parmesan. Une assiette légère et pleine de fraîcheur idéale pour ouvrir le repas.

*Thin slices of beef seasoned with extra virgin olive oil, capers, arugula and parmesan shavings. A light and fresh plate ideal for opening the meal.*

### **Les Palourdes en Persillade**

Palourdes cuisinées dans une persillade et servies bien chaudes. Une entrée iodée et généreuse dans l'esprit des grandes tables de bord de mer.

*Clams cooked in parsley, herbs and garlic butter. A salty and generous starter in the spirit of the great seaside tables.*

## • LES PLATS DE RESISTANCE •

### **La Bavette d'Aloyau**

Bavette d'ailoyau cuite selon la demande et servie avec une sauce au choix, des frites fraîches maison et un mesclun assaisonné d'une vinaigrette. Une pièce de caractère appréciée pour sa texture et sa cuisson minute.

*Sirloin flank steak cooked to order and served with your choice of sauce, fresh homemade fries and mixed greens seasoned with a vinaigrette. A great piece of meat appreciated for its texture, taste and its minute cooking.*

### **Le Poulet Mojito**

Émincé de poulet sauté et parfumé à la menthe fraîche et au citron, puis lié dans une sauce onctueuse légèrement crémée. Accompagné de Fettuccines maison. Une assiette fraîche et à l'équilibre juste entre douceur et vivacité.

*Sautéed minced chicken flavoured with fresh mint and lemon, then bound in a smooth and slightly creamy sauce. Accompanied by homemade Fettuccine. A fresh plate with the right balance between softness and vivacity.*

### **Le Filet de Bar à la Provençale**

Filet de bar cuit à la plancha et servi avec une sauce Vierge ou une sauce Niçoise, puis accompagné d'une ratatouille maison. Un plat du Sud, simple et ensoleillé, centré sur la fraîcheur du produit.

*Fillet of sea bass cooked a la plancha and served with a sauce Vierge or a Niçoise sauce. Served alongside a homemade ratatouille. A simple and sunny southern dish focused on the freshness of the product.*

## • LE DESSERT •

### **La Crème Renversée au Caramel**

Crème aux œufs au caramel servie renversée pour laisser le caramel napper la crème et s'écouler délicatement dans l'assiette. Un grand classique de la pâtisserie Française, tout en douceur et en simplicité.

*Caramel egg cream served upside down to let the caramel coat the cream and flow gently onto the plate. A great classic of French pastry, all in softness and simplicity.*

### **La Mousse au Chocolat 70%**

Mousse intense au chocolat noir 70 % accompagnée d'une chantilly légère.

Un dessert simple et incontournable, centré sur la puissance du cacao.

*Intense 70% dark chocolate mousse accompanied by a light whipped cream.*

*A simple and unmissable dessert centered on the power of cocoa.*

*Sauces of Choice for Sirloin Flank: Béarnaise, Beurre Maître d'Hotel, Blue Cheese, Mushroom, Pepper, Red wine, Shallot Butter*