




Entrées | Starters

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT | DUCK FOIE GRAS 'MI-CUIT'** 36€
SORBET COURGE-TONKA, POIRE VINAIGRÉE
Squash-tonka been sorbet, roasted pear with balsamic vinegar
- BURRATA FUMÉE | SMOCKED BURRATA** 27€
CRUMBLE PARMESAN, TOMATES, COULIS DE ROQUETTES
Parmesan cheese crumble, tomatoes & arugula coulis
- POULPE SIGNATURE | SIGNATURE OCTOPUS** 35€
OIGNON CARAMELISÉ & FUMÉ AUX COPEAUX DE CERISIERS, HADDOCK, POMELOS, NOIX DE CAJOU
Caramelized onion smoked in cherry trees shavings, smoked haddock, pomelos, cashew nuts
-  **THON JAUNE | YELLOWFIN TUNA** 31€
FAÇON CEVICHE, CONCOMBRE, AVOCAT, GRANNY SMITH, SALICORNE, CONDIMENT CITRON
Ceviche version - cucumber, avocado, granny smith, salicornia, lemon condiment
- PÊCHE LOCALE | LOCAL FISHING CATCH** 29€
FAÇON TIRADITO, CAROTTE/ORANGE, PICKLES, PIMENT VÉGÉTARIEN, SORBET GINGEMBRE
Tiradito version - carrots/orange, pickles, vegetarian chili & ginger sorbet
-  **SALADE | SALAD** 22€
ROQUETTE, PARMESAN, MACADAMIA | avec truffe - 30€/10gr
Arugula, parmesan cheese, macadamia | with truffle - 70€/10gr
-  **VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN** 27€
TOMATE, MANGUE, AVOCAT, FENOUIL, GRENADE
Tomato, mango, avocado, fennel, pomegranate

Poissons | Fishes

- MAHI-MAHI RÔTI | ROASTED MAHI-MAHI** 39€
CHOU PAK-CHOÏ, AUBERGINE FUMÉE, ORANGE, TUILE AU POIVRE « PASSIONNÉMENT »
Bok choy, smoked eggplant, orange, 'passionately' pepper biscuit
- SAINT-JACQUES RÔTIES | ROASTED SCALLOPS** 42€
PANAI, GREMOLATA, CACAO, AGRUMES
Parsnips, gremolata, cacao, citrus fruits

Végétarien | Vegetarian

-  **L'INSPIRATION DU MOMENT, PAR NOTRE CHEF** 44€
Inspiration of the moment, by our Chef

Viandes | Meats

SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES | SUPREME OF CHICKEN FROM THE LANDES 44€
CUIT BASSE TEMPÉRATURE, POLENTA, ARTICHAUT ET BARIGOULE, SAUCE ALBUFERA

Low temperature cooked, polenta, artichoke and barigoule, Albufera sauce

ONGLET DE BOEUF « BLACK ANGUS » | HANGER STEACK 'BLACK ANGUS' 49€
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTE CONFITE & CARAMÉLISÉE, CHIPS, JUS PORTO

Pressed potatoes, candied & caramelized shallot, chips, porto sauce

FILET DE CANETTE RÔTI | THE ROASTED DUCKLING FILLET 42€
TEXTURE DE CAROTTES, FRUIT DE LA PASSION, SPONGE CAKE, SAUCE AIGRE-DOUCE

Carrots variation, passion fruit, sponge cake, sweet and sour sauce

Viandes au Jospier, à partager | Charcoal oven Jospier meats, to share

FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES & JUS CORSÉ 120€
MILK-FED VEAL, MORELS CRUST
GARNITURE AU CHOIX

Choose your side

 **PICANHA DE BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARM 'KOBE STYLE'** 120€
WAGYU SNAKE RIVER FARM 'KOBE STYLE' BEEF PICANHA
SAUCE CHIMICHURRI, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Chimichurri sauce, mashed potatoes

Pâtes | Pasta

PENNE RIGATE DI GRAGNANO GENTILE- I.G.P TRUFFE 85€
TRUFFLE PASTA

LINGUINE AU CAVIAR 85€

Accompagnements | Sides - 12€

Frites « maison » - *homemade French fries*

Purée de pommes de terre - *mashed potatoes*

Purée de pommes de terre aux truffes - *truffle mashed potatoes* 16€

Légumes verts - *green vegetables*

Salade verte - *green salad*

Riz basmati - *basmati rice*

Par notre Chef Exécutif, Jérôme Lebeau - by our Executive Chef Jérôme Lebeau

Prix nets en euros, services compris. Le restaurant Tamarin garantit l'origine Française, Canadienne et Américaine de ses viandes bovines. Octobre 2021. Merci de nous informer de vos allergies et restrictions alimentaires. Service included, tips at your discretion. The Tamarin restaurant guarantees the French, Canadian and American origins of its beef meats. October 2020 - We remain available for any information regarding food allergies.