



ENTREES

Soupe de poissons de roche

& croûtons de rouille 16.00

Tartare de crabe

crème d'avocat au sésame
& gaspacho de tomate à l'huile de basilic 17.50

Tranche de foie gras

& confiture de figues violettes 25.00

Salade gourmande au foie gras « Maison »

& jambon de canard 21.00

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth 16.50

Assiette italienne

(mozzarella di Bufala, jambon cru, tomate cerise, basilic,
assortiment de légumes marinés, pesto, gressins) 19.50

COQUILLAGES

Huîtres Fines de Claires N°2

1/2 douzaine 15.50 - douzaine 29.00

LES CLASSIQUES

Carpaccio de Bœuf au Basilic

Copeaux de Grana Padano & Pommes frites 22.50

Classique Tartare de Bœuf

préparé par nos soins & pommes frites 24.50

MENU

DECOUVERTE

49.50

Soupe de poissons de roche

& croûtons de rouille

ou

Salade gourmande au foie gras « Maison »

& jambon de canard

ou

6 Huîtres fines de claires n°2

Effiloché d'agneau de 7 heures au citron confit

& petits pois à la menthe fraîche

ou

Marmite du pêcheur

& croûtons de rouille

Ou

Filet de daurade royale

Coulis de tomate au basilic, quenelle de tapenade
& flan de courgette au parmesan

Trilogie de fromages

ou

Dessert de la carte au choix

SUGGESTIONS

Risotto de poule au safran

29.50

Tranche de thon rouge Méditerranée façon Rossini

& sauce à la mangue

32.00

Filet de turbot au beurre blanc

& pointes d'asperges

27.00

PLATS DU JOUR

LE MIDI UNIQUEMENT (LUNCH ONLY)

19.70

2 plats différents

chaque jour

Consultez les affichages

ou demandez à votre

serveur

PLATS

Effiloché d'agneau de 7 heures au citron confit

& petits pois à la menthe fraîche 25.00

Filet de bœuf poêlé

Sauce au poivre noir façon Escoffier, pommes grenaille 42.00

Pluma de Pata Negra Bellota grillée

Fritto de panisse, jus forestier & salade sucrine 32.00

Filet de daurade royale

Coulis de tomate au basilic, quenelle de tapenade

& flan de courgette au parmesan 29.50

Dos de cabillaud en croûte de caviar d'aubergine

Au sésame, riz vénéré, sauce miso 32.00

Marmite du pêcheur

& croûtons de rouille 27.50

FROMAGES

Tranche de Comté AOC 5.50

Brie de Meaux truffé* 5.50

Crottin de Chèvre 5.50

La Trilogie 14.00

LES DESSERTS

Café gourmand 8.50

Carpaccio d'ananas frais

zestes d'agrumes & glace coco 12.50

Baba au rhum

crème vanillée & glace rhum-raisin 12.50

Nougat glacé

Au miel de lavande & coulis de fruits rouges 12.50

Pavlova aux fruits rouges & sa crème vanillée 14.50

Faisselle au miel & fruits du mendiant 9.50

Fondant mi-cuit chocolat & glace vanille 12.50

Tartelette meringuée au citron Bio de Menton 11.50

Crème brûlée à la vanille 11.00