

CARTE DEJEUNER ET DINER

Servie de 12.30 à 14.00 et 19.30 à 22.00

Served from 12.30 to 2.00 PM et 7.30 PM to 10.00 PM

ENTREES - STARTER

	Euros
Crème de moules de bouchot au curry brun de madras Tomate, pomme fruit et aneth Creamy soup of "bouchot" mussels with brown madras curry Tomato, apple and dill	24.00
Foie gras de canard, chutney pêche-poire Pain de campagne <i>Duck foie gras, peach and pear chutney, Toasted countryside bread</i>	28.00
Crevettes black tiger snackées, résine de crustacés Caviar d'aubergine grillée au basilic, pousses de salade <i>Griddled black tiger shrimp, crustacean resin, Caviar of grilled eggplants with basil, young plants salad</i>	34.00
Risotto onctueux au cœur d'artichaut et pancetta Olives pitcholine et parmesan <i>Creamy risotto with artichoke heart and pancetta Pitcholine olives and parmesan cheese</i>	30.00

POISSONS (Selon Arrivage) - FISH

Daurade royale en filet saisi à la plancha, jus de poulet au thym Lardons, petit épeautre et chou fleur sauté <i>Grilled fillets of royal sea bream, chicken jus with thyme Bacon, stir fried small spelt and cauliflower</i>	44.00
Lotte cuite à la vapeur d'algues, sauce armoricaine à l'estragon Riz camarguais et courgette violon <i>Monkfish steamed with seaweeds, Armorican sauce with tarragon, "Camargue" rice and zucchini</i>	40.00
Sole entière cuite meunière, câpres et beurre citronné Carottes des sables glacées et pois gourmands <i>Whole sole meuniere, capers, lemon butter Glazed sand carrots, snow peas</i>	62.00
Homard bleu de notre vivier grillé en carapace, coulis de crustacés Riz et légumes de saison <i>Whole grilled French blue lobster, crustacean sauce, flavoured rice, Seasoned vegetables</i>	(les 100g) 16.00

SUR COMMANDE – ORDER ONLY

	Euros
Loup sauvage entier en croûte de sel ou grillé au bois de fenouil sec (les 100g)	17.00
Beurre blanc, légumes de saison (pour 2 personnes) 45mn d'attente	
<i>Whole sea bass in salted crust or grilled in dry fennel,</i>	
<i>White butter sauce, seasoned vegetables (for 2 people) 45 mn wait</i>	

VIANDES - MEAT

Suprême de poulet fermier poêlé, girolles et cèpes	40.00
Fondue de poireau et linguine	
<i>Free-range chicken breast, girolles and ceps</i>	
<i>Leek fondue and linguine</i>	
Gigot d'agneau cuit en quatre heures, épices d'orient et fruits secs	38.00
Poivrons doux compotés	
<i>Leg of lamb cooked in four hours, oriental spices and dried fruits</i>	
<i>Sweet bell pepper compote</i>	
Filet de bœuf sauté, crème au poivre vert	48.00
Pommes de terre grenailles et ail confit	
<i>Stir-fried beef fillet, green pepper cream</i>	
<i>New potatoes and confit garlic</i>	

FROMAGES - CHEESE

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs	18.00
<i>Selection of fine ripened cheese from the trolley</i>	

DESSERTS

Coque de meringue en abondance, cascade de fruits rouges	18.00
<i>Meringue shell, mix fresh red fruit</i>	
Macaron comme un éclair, crème aux deux citrons,	18.00
cubes de mangue sorbet citron Limoncello	
<i>Macaroon, duo of lemon cream, mango pieces, limoncello sorbet</i>	
Glace vanille en beignets croustillants, brochette de fruits frais, sauce chocolat	18.00
<i>Crispy fritters of vanilla ice cream, fresh fruit skewer, chocolate sauce</i>	