

Servi de 12h30 à 14h et 19h30 à 22h

ENTREES - STARTER

	Euros
Soupe de poissons de roche, Rouille et croûtons aillés Rock fish soup, rouille sauce and garlic finger croutons	28.00
Foie gras de canard au poivre de sansho, chutney fraise-rhubarbe, pain de campagne grillé Duck foie gras in sansho pepper, chutney of strawberry and rhubarb, toasted countryside bread	39.00
Tataki de thon " albacore " au sésame et coriandre feuilles, taboulé végétal de quinoa Tataky of yellowfin tuner in sesame and soy sauce, coriander leaves, vegetal tabbouleh in quinoa	29.00
Risotto crémeux aux pistils de safran, palourdes et copeaux de parmesan Creamy risotto in saffron, clams and parmesan shavings	29.00

POISSONS (Selon Arrivage) - FISH

Cabillaud saisi, sauce teriyaki aux graines de sésames, légumes printaniers sautés Seared cod fillet, teriyaki sauce in sesame seed, sauteed spring vegetables	42.00
Daurade royale grillée, sauce vierge aux herbes et tomates fraîches Ratatouille niçoise, panisses dorés Grilled royal sea bream fillet, virgin sauce in herbs and fresh dice tomato	54.00
Loup de mer snacké aux zestes de citron, jus anisé fenouil bulbe braisé, tomates à la tapenade Stir-fry sea bass fillet in lemon zest, anised jus, braised fennel bulb, tomato tapenade	61.00
Homard bleu de notre vivier grillé en carapace, coulis de crustacés Riz et légumes de saison Whole grilled french blue lobster, crustacean sauce, flavoured rice, Seasoned vegetables	(les 100g) 16.00

Sur commande – Order only

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

VIANDES DE NOS REGIONS - MEAT

	Euros
Suprême de poulet fermier rôti à la gousse d'ail confite et sarriette Cocos de Paimpol au chorizo, poivron grillé et basilic Roasted free-range chicken breast in garlic and savory, white coco bean in chorizo, Grilled sweet bell pepper in basil	49.00
Quasi de veau cuit à basse température en croûte, Coulis verdura, tomates olivettes, courgettes et champignons Tender veal haunch crusted cooked in low temperature, Greenery sauce, cherry tomatoes, zucchini and mushroom	53.00
Filet de boeuf " charolais " sauce lie de vin, artichauts poivrades, Cébette et gâteau de pommes de terre Charolais beef fillet, red wine sauce, Provencal artichoke, Spring onion, potatoes cake	67.00

FROMAGES - CHEESE

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs	24.00
--	-------

DESSERTS

Coque de meringue en abondance, cascade de fruits rouges Meringue shell, mix fresh red fruit	24.00
Macaron comme un éclair, crème aux deux citrons, cubes de mangue sorbet citron Limoncello Macaroon, duo of lemon cream, mango pieces, limoncello sorbet	24.00
Glace vanille en beignets croustillants, brochette de fruits frais, sauce chocolat Crispy fritters of vanilla ice cream, fresh fruit skewer, chocolate sauce	24.00
Galet noix de coco, pain de Gênes citronné, coulant exotique, sorbet passion Coconut pebble, Genoa lemon biscuit, passion fruit sorbet	24.00

(Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte)


Prix Nets Service Compris