

Huîtres

6 spéciales N° 5 "Papillon" Gillardeau	23
6 spéciales N° 2 Ostra Regal	30
6 Fines de Claires N° 3 Prat-Ar-Coum	16
Assortiment de 9 Huîtres et un Verre de Château Ste Marie Entre deux Mers	30

Entrées

Gnocchis, Truffe noire Mélanosporum, Artichauts	32
Gnocchis, Black Truffle, Artichokes	
Pâté en croûte, Foie gras, Volaille, Magret, Lard Gascon	22
Foie gras, Duck breast, chicken and pork pâté en croûte	
Araignée de mer, Pomme, Célerie, Coriandre	25
Spider Crab, Apple, Celery, Coriander	
Carpaccio de Bar, Menthe Poivrée, Sarrazin, Citron	23
Sea Bass Carpaccio, Peppermint, Buckwheat, Lemon	
Seiche sautée, Lard fumé, Oeuf Parfait	22
Pappardella of Octopus, smoked pork belly, candied Egg	

Poissons

Saint Jacques rôties, Céleri, Beurre noisette	34
Roasted scallops, Celery, brown butter	
Saint Pierre, Radicchio, Clémentines, Anchois, Cacahuète	39
John Dory, Radicchio, Clementine, Anchovies, Peanuts	
Daurade Royale, Girolles, Epinards, Citron confit	32
Roasted Royal Sea Bream, Girolles, Spinach, candied Lemn	
Lieu Jaune vapeur, Champignons, Bouillon parfumé	33
Steamed Pollack, Mushrooms, Flavoured stoke	
Sole Bretonne Meunière, Sèche ou Grenobloise, Purée de Pommes de Terre	43
Dover Sole grilled or meunière style, Potatoe Puree	
La Bouillabaisse de la Méditerranée	35
" Bouillabaisse "	

Les Conseils du Mois de Notre Sommelier

Cassis (blanc) Clos Ste Magdeleine 2015 44 euros	Sancerre (blanc) "Cuvée G.C" J.M Roger 2014 39 euros	Santenay (rouge) Louis Jadot 2013 49 euros
--	--	--

Viandes

Tartare de Bœuf français, Pommes Sautées French Beef Tartar with Sautéed Potatoes	25
Epaule d'Agneau braisée, Carottes, Zaatar Lamb Shoulder, Carrots, Zaatar	29
Filet de boeuf de Siemental (150 grs) pommes grenaille Sirloin Steak Simmental (150grs) Sauteed potatoes	35

Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	31
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	37

Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille Traditionnal Mediterranean Fish Soup	13
Tartare de Chinchard, Agrume, Salicorne, Coco Scad Tartar ,Citrus Fruit,white Beans	13
Potiron onctueux, Malfatti Ricotta/Parmesan, Chataigne Smoothy Pumpkin, Ricotta, Parmesan, Chesnut	13

Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	22
Merlu, Pomme, Coing, Oignon, jus de Sangria Stockfish, Apple, Onion, Quince, Sangria juce	22
Suprême de Pintade, Cebette, Pommes grenailles Guinea-fowl,onions,potatoes	22
Cabillaud Rôti , au beurre de Chorizo , Purée de Pommes de Terre Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree	22

La Suggestion des Desserts

Palet au chocolatl 15
Baba au Rhum 14

Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre,
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 12

Le Restaurant est Ouvert Tous les Jours de 12h00 à 14h30 et 19h30 à 23h00, Salles Climatisées

TEL: 01 43 26 02 30

MAIL: la.mediterranee@wanadoo.fr