
Huîtres

Gillardeau

Prat-Ar-Coum

6 spéciales n° 2 : 26

6 Claires n° 2 : 16

6 spéciales n° 5 "Papillon" : 17

6 Claires n° 4 : 10

Assortiment de 9 Huîtres et un Verre de Chateau de Sauvage 24

Entrées

Petit Pâté de Canard en croûte, fines feuilles de légumes crus multicolores 18

Gambas sauvages à la vapeur, trois variétés de Tomates en Carpaccio 18

Tartare de Thon Rouge, Huile d'Olive San Guido 17

Carpaccio de Bar Sauvage à la Moutarde de Meaux, Croque aux Herbes 18

Chair de Tourteau Effilochée, Gelée de Pomme Canada au Gingembre 20

Supions croustillants, sauce à la ciboule et Mesclun de Provence 18

Poissons

Aïoli de Saint Pierre de petite pêche, Bouquet de Légumes à la fleur de sel 33

St Jacques d'Erquy à la plancha, Beurre d'Algue et mousseline de Romanesco 28

Bar Sauvage en Filets Rôtis, Riz Basmati Aux Fruits Secs, Sauce Aigre Douce 30

Médailles de Lotte, poêlée de Légumes délicatement aillés et Epeautre de Sault 30

Daurade Royale Laquée de Miel, Polenta Crémeuse au Vieux Parmesan 26

Sole de Petite Pêche (400grs) Meunière ou Sèche, Pomme Purée 40

La Bouillabaisse de la Méditerranée 30

Viandes

Tartare de Bœuf, Pommes Sautées 19

Cotelettes d'Agneau de Lozère, Bouchée de Courgette à l'Origan et Chèvre frais 28

Cœur de Filet de Bœuf Doré au Sautoir, Nature ou Béarnaise, Pommes Grenaille Confites à l'Huile d'Olive 33

Nos Menus

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert, Café 31 26

3 plats : Entrée, Plat, Dessert, Café 36 30

Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche, sauce Rouille 10

Petit Tian de Légumes, Copeaux de San Daniele et Houmous au Sésame 10

Joues de Lotte marinées au vinaigre balsamique blanc, condiment à l'Avocat 10

Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) 18

Merlan de ligne au beurre de Câpres et Citron, Lentilles corail 18

Médailon de Veau à la Gremolata de Combava et Légumes de saison 18

Cabillaud Rôti au beurre de Chorizo à l'Encornet, Pommes Ratte écrasées 18