



Symphonie gourmande de l'épée

Mise en bouche

Pressé de saumon et joue de bœuf sur vinaigre d'artichauts

Soupe de coquillages aux chips de coppa di Parma

Cube de thon mi-cuit sur purée de banane

Muscat givré à la grappa

Salpicon de filet de bœuf aux bolets
Légumes de saison

Carpaccio d'ananas au rhum des îles
Tuile aux amandes
Glace au lait de coco

Sans poisson 82.-

Complet 98.-

Délice fromager d'ici et d'ailleurs suppl 8.-



Pour débiter le voyage entre mer et terre

Huitres creuse de Bretagne ou Normandie N°3

La pièce	4.-
Les six	22.-
Les douze	38.-

LES ENTREE

Salade feuilles de saison aux croûtons	8.-
Vinaigrette maison : italienne ou à la moutarde de figues	
Tartare de bar au citron vert et mousseline de guacamole	18.-
Tartare de thon rose à la japonaise, gingembre et wasabi	18.-
Joue de bœuf et saumon mariné en gelée	18.-
Sur vinaigrette d'artichaut	
Terrine de foie gras confit au cognac (Entrée/Plat)	21.-/38.-
Gelée au moscato d'Asti	
Tartare de filet de bœuf au couteau (Entrée/Plat)	24.-/38.-
Saveurs classiques	

LES POTAGES DE LA MER

Soupe de Coquillage à l'américaine	15.-
Chips de Jambon Cru	
Bisque de Crustacés au Vieux Cognac	15.-



Nos poissons

Les perches sautés meunière au beurre citronné 38.-

Le bar rôti sous croûte de chorizo 40.-
Sur salpicon niçois beurre blanc anisé

Pave de thon mi-cuit sur purée de banane 34.-
Beurre blanc au rhum des îles

Les noix de St Jacques Poêlées sur riso nero vénère 42.-
Nage de coquillages persillée

Les tentacules d'encornets 32.-
Sur ratatouille niçoise. Pistou aux pignons

LES DELICIEUSES MOULES BOUCHOT 800 G SERVIES AVEC POMMES FRITES

Moules Bouchot marinière 26.-

Moules Bouchot à la crème 28.-

Moules Bouchot au persil et pernod 30.-

NOS VIANDES

Tournedos de filet de bœuf sur sauce morilles 52.-

Mignons de filet de veau à l'estragon 54.-

Souris d'agneau braisée aux thym frais 38.-

Notre farandole Végétarienne

Risotto carnarioli aux légumes et champignons sauvages 28.-
Potage du moment. Lichettes de gruyère

Tous nos plats principaux sont accompagnés d'un féculant et mosaïque de légumes



Pour finir en douceur votre repas

Sélection de fromages du moment	9.- /18.-
Miroir Opéra sur crème anglaise Glace arabica croquante	11.-
Figue tiède au cassis et sa panna cotta au chocolat blanc Concassé de noisettes caramélisées	14.-
Baba en infusion de rhum des îles, Glace vanille et fruits du moment	13.-
Crumble de poire à la cannelle et sorbet framboise	12.-
Carpaccio d'ananas au rhum arrangé des îles vanillé Glace au lait de coco	13.-

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre carte.