

Pour Bien Commencer

Tataki de Thon pané aux graines de sésames, Wasabi, Légumes croquants	23 €
Tartare d'Avocat et Crabe frais, agrumes saupoudrés de piments d'Espelette	23 €
L'authentique Caesar Salade et sa brochette de Poulet	24 €
Carpaccio de Saint-Jacques, sorbet à la Truffe et Tartare de Pommes Granny Smith	29 €
Salade de Homard aux Agrumes épicés	34 €
Burrata crémeuse, duxelles de Champignons et Truffes Blanches	24 €
Croustillant de Sardines et confit d'Oignon, Roquette, Parmesan	25 €
Duo de Foie Gras frais et Poêlé en Hamburger de Pain d'Épice, chutney de Mangue	24 €
Ravioles à la Truffe	23 €
Soupe de Poissons de Roche	19 €

Côté MER

Rouget Grondin en filet, Purée de Fenouil et Spaghetti de Légumes	33 €
Lotte en nage verte parfumée au Gingembre & petites perles de Légumes	33 €
Poulpes aux olives, mijotés au Saint-Emilion, Riz sauvage	29 €
Filet de Saint-Pierre rôti, Artichauts en Barigoule & Légumes	37 €
Noix de Saint-Jacques dressées sur un bâtonnet de Citronnelle, Fondue de Poireau & Mangue	38 €
Dos de Cabillaud, Purée de Pois Chiches à l'Oriental & Pousses de Cumin	30 €
Spaghetti à l'Encre de Seiches, Calamars au Curry et Œufs de Saumon	29 €
Risotto de Homard, lames d'Artichauts violets et dentelle de Parmesan	43 €
Loup <u>ou</u> Daurade Royale, snacké à l'Huile d'Olive extra Vierge (600/800 gr)	49 €

Le Panier du Pêcheur servi au choix avec : pommes de terre écrasées ou boulangères & légumes

Sole Meunière <u>ou</u> à la Plancha (env. 500 gr)	15€/100 gr
Poissons Sauvages, selon arrivage	17€/100 gr

Côté TERRE Origine de la Viande : France et Espagne

Filet de Bœuf Charolais Rossini, Pommes de Terre écrasées aux Truffes	46 €
Navarrin d'Agneau de Provence au jus de Romarin, Légumes du moment	40 €
Magret de Canard mariné au Soja et Wok de Légumes sur galette croustillante	38 €
Suprême de Cailles Rôties au Foie Gras, Tagliatelle de Céleri & Purée à l'ancienne	37 €
Pluma Ibérique, juste Rosée, Gratin d'Aubergines au Parmesan	39 €

Pour finir en douceur

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier	15 €
Crème Brulée traditionnelle à la vanille	13 €
Fondant au Chocolat	13 €
Tatin revisitée aux Pommes, glace vanille des îles	13 €
Duo de Pana Cotta et Crumble aux Fruits Rouges	13 €
Baba au Rhum	13 €
Tarte au Citron Meringuée	13 €
Palette de glaces	13 €
Glace Melba, Banana split, Colonel, Liégeois, Dame Blanche	16 €

Menu Enfant (- 12 ans)

Suprême de Volaille <u>ou</u> Filet de Loup, accompagnement pommes de terre écrasées & Glace 2 Boules	28 €
---	------