



ENTRÉES

	<u>Prix</u>
Assiette de fruits de mer et sa garniture, [6 moules, 3 huîtres, 5 bulots, 4 crevettes]	16 €
Salade gourmande de légumes cuits-crus en gargouillou, émincé de volaille et oeuf parfait, vinaigrette d'agrumes	13 €
Tartare de poissons aux aromates, crème coco concombre	15 €
Gaspacho Andalou, émulsion au curry voyageur	12 €
Les moules gratinées aux amandes	12 €

POISSONS

Thon* snacké minute aux parfums du Sud, légumes de saison sautés au wok	24 €
Merlu en filet braisé à basse température, duxelle de fenouil confit, beurre citron	20 €
Filet de loup grillé, aïgo bullido (crème d'ail) et julienne de légumes d'été	22 €

*Thon frais ou surgelé suivant arrivage

Réservation au 04 11 23 00 00
Service le midi jusqu'à 13h30 - le soir de 19h30 à 21h30

Taxes et service compris

« Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes recensés, n'hésitez pas à nous consulter. »



VIANDES

Paleron de veau confit 12 heures,
sauce Grand-mère (champignons, poitrine de porc,
oignons et crème), pommes grenaille

Prix

20 €

Pavé de bœuf saisi à la poêle juste grillé sauce Béarnaise,
pommes Pont Neuf maison

23 €

Tournedos de magret de canard sauce chorizo,
pommes de terre sautées en persillade

19 €

DESSERTS

Nage de fraises et framboises au sirop Banyuls et verveine,
sorbet fraise

9 €

Paris Brest Tradition,
crème végétale au praliné gros grain

9 €

Opéra moderne, crémeux chocolat noir,
glace au café, crème Brûlot

9 €

Assiette de fromages
de nos régions et d'ailleurs, confit d'olives noires

9 €

Assiette de glaces ou sorbets du moment

6 €

Réservation au 04 11 23 00 00
Service le midi jusqu'à 13h30 - le soir de 19h30 à 21h30

Taxes et service compris

« Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes recensés, n'hésitez pas à nous consulter. »