



Menu du déjeuner du mardi au vendredi de 12h à 14h30

Formule entrée-plat OU plat-dessert : 33,90 € Formule entrée, plat et dessert : 39,90 €

(Un supplément peut être ajouté à certains plats)

Plat seul à partir de 29,50 €

Entrées

Tarama nature ou crabe ou oursin ou truffe	
Tartare d'algues	
Rillettes maison de saumon fumé	
Éperlans frits, sauce tartare maison	
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	+ 3,0 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	+ 3,0 €
5 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	+ 2,0 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	+ 6,5 €
6 Huîtres N° 3 « Fine de claire » de Marennes Oléron, Thierry Poget	+ 4,0 €
6 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	+ 8,0 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €
Tiradito du moment	+ 3,0 €

Plats

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	+ 2,0 €
8 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	+ 2,0 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	+ 3,0 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	+ 3,0 €
Pavé de saumon, sabayon à l'oseille	
Pavé de cabillaud, beurre monté carottes et oranges	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €
12 Huîtres N° 3 « Fine de claire » de Marennes Oléron, Thierry Poget	+ 5,0 €
12 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	+ 10,0 €
Tataki de filet de bœuf, soja, sésame, coriandre	+ 9,0 €

Garnitures au choix : légumes de saison, mousseline de pomme de terre, salade de mesclun, salade de fenouil à l'orange

Fromage & desserts

Assiette de fromages, sélection de la fromagerie La Fontaine	+ 3,0 €
Panna cotta maison à la vanille de Madagascar, mangue, fruit de la passion, crumble	
Cerises à l'eau-de-vie	
Tiramisu	
Moelleux au chocolat noir, lait de coco-chocolat blanc, fève de tonka, crumble	+ 1,0 €
Glaces et sorbets maison (2 boules)	