

## Menu du Déjeuner du Mardi au Vendredi de 12h à 14h30

\* Formule Entrée + Plat / Plat + Dessert **33,90 €** \* Formule Entrée + Plat + Dessert **39,90 €** \*

(Un supplément peut être ajouté à certains plats)

### Entrées

|   |                                                 |   |
|---|-------------------------------------------------|---|
| * | Tarama Nature ou Crabe ou Oursin ou Truffe      | * |
| * | Tartare d'Algues (Wakame, Dulce, Laitue de mer) | * |
| * | Rillettes Maison de Saumon Fumé                 | * |
| * | Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison           | * |
| * | Pimientos de Padrón                             | * |

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gaspacho de Tomates – Tomates Cerises - Cerises                           | + 2,00 |
| Moules – Girolles – Emulsion Champi-iodées                                | + 6,00 |
| Croquettes de Haddock – Patate Douce – Mayo Epicé – Salade de Choux Rouge | + 2,00 |
| Tartare de Crevettes - Noix de Cajou - Bisque                             | + 6,00 |
| Œufs de Saumon - Blinis - Crème Fraîche                                   | + 2,00 |
| 5 Grosses Crevettes Décortiquées - Mayonnaise Maison                      | + 2,00 |
| Saumon Fumé Bio d'Irlande - Crème Fraîche d'Isigny - Blini                | + 3,00 |
| Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison                   | + 3,00 |
| Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette                    | + 3,00 |
| Poutargue Émincée - Huile d'Olive - Citron                                | + 6,50 |
| 6 Huîtres N° 3 « Fines de Claire » du Galon d'Or - Thierry Poget          | + 4,00 |
| 6 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach - Thierry Poget                 | + 8,00 |

### Plats et garniture au choix :

|   |                                                                         |   |
|---|-------------------------------------------------------------------------|---|
| * | Tartare de Saumon - Oignons Frits et Frais - Aneth - Baies Roses - Soja | * |
| * | Ceviche de Maigre - Piment - Leche de Tigre - Coriandre et Persil       | * |
| * | Pavé de Saumon – Sabayon du Moment                                      | * |
| * | Poisson du Jour – Vierge aux agrumes                                    | * |

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Tataki de Bœuf – Sésame – Soja – Coriandre                        | + 8,00  |
| Tataki de Thon - Sésame - Soja - Coriandre                        | + 2,00  |
| 8 Grosses Crevettes Décortiquées - Mayonnaise Maison              | + 2,00  |
| Saumon Fumé Bio d'Irlande - Crème Fraîche d'Isigny - Blinis       | + 3,00  |
| Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison           | + 3,00  |
| Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette            | + 3,00  |
| 12 Huîtres N° 3 « Fines de Claire » du Galon d'Or - Thierry Poget | + 5,00  |
| 12 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach - Thierry Poget        | + 10,00 |
| 9 Huîtres Chaudes N°2 Champagne – Crème - Gingembre               | + 10,00 |

**Garniture** : Wok de Légumes - Mousseline de Pomme de Terre - Salade Mesclun -  
Salade de Tomates de Couleurs

### Desserts & Fromages

|   |                                                                           |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------|---|
| * | Assiette de Fromages                                                      | * |
| * | Panna Cotta à la Vanille de Madagascar - Mangue - Passion - Crumble       | * |
| * | Cerises Griottes à l'Eau-de-Vie et au Kirsch                              | * |
| * | Tiramisu au Café                                                          | * |
| * | Moelleux au Chocolat Noir - Coco-Chocolat Blanc - Fève de Tonka - Crumble | * |
| * | Glaces et Sorbets Maison (2 boules)                                       | * |

Merci de nous prévenir en cas d'allergies.

Prix nets en euros.

**Lunch Menu, Tuesday to Friday from 12 pm to 2:30 pm**

\* Menu Starter + Main / Main + Dessert **33,90 €** \* Menu Starter + Main + Dessert **39,90 €** \*

(An extra charge may be added to some dishes)

**Starters**

|                                                            | Extra. € |
|------------------------------------------------------------|----------|
| * Taramasalata Plain or Crab Meat or Sea Urchin or Truffle | *        |
| * Seaweed Tartare (Wakame, Dulce, Sea Lettuce)             | *        |
| * Homemade Smoked Salmon Rillettes                         | *        |
| * Fried Whitebait (Smelts) - Homemade Tartar Sauce         | *        |
| * Fried Pimientos de Padrón                                | *        |

|                                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------|----------|
| Veloute Du Barry - Chestnuts - Salmon Eggs                             | + 2,00 € |
| Scallops Carpaccio - Lime - Ginger - Coriander                         | + 3,00 € |
| Bouchot Mussels - Girolles - Mushroom Iodized Emulsion                 | + 3,00 € |
| 5 Madagascar Shrimps - Homemade Mayonnaise                             | + 2,00 € |
| Organic Smoked Salmon from Ireland – Crème Fraiche from Isigny - Blini | + 3,00 € |
| Mediterranean Blue Crab Meat - Homemade Mayonnaise                     | + 3,00 € |
| Fried Octopus - Greek Yogurt – Espelette Pepper                        | + 3,00 € |
| Sliced Bottarga - Olive Oil - Lemon                                    | + 6,50 € |
| 6 Oysters N° 3 « Fines de Claire » from Galon d'Or - Thierry Poget     | + 4,00 € |
| 6 Oysters N° 2 « Spéciales » from Utah Beach - Thierry Poget           | + 8,00 € |

**Mains**

|                                                                                  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---|
| * Salmon Tartare - Fresh and Fried Onions - Dill - Pink Pepper Roses - Soy Sauce | * |
| * Stone Bass Ceviche - Chili - Leche de Tigre - Coriander et Parsley             | * |
| * Grilled Salmon – Sabayon of the Moment                                         | * |
| * Grilled Meagre - Cockles - Shellfish Sauce                                     | * |

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Braised and Pressed Veal Shoulder – Reduced Juice – Mash Potato – Salad | + 8,00 €  |
| Tuna Tataki - Sesame - Soy sauce - Coriander                            | + 2,00 €  |
| 8 Madagascar Shrimps - Homemade Mayonnaise                              | + 2,00 €  |
| Organic Smoked Salmon from Ireland - Crème Fraiche from Isigny - Blinis | + 3,00 €  |
| Mediterranean Blue Crab Meat - Homemade Mayonnaise                      | + 3,00 €  |
| Fried Octopus - Greek Yogurt - Espelette Pepper                         | + 3,00 €  |
| 12 Oysters N° 3 « Fines de Claire » from Galon d'Or - Thierry Poget     | + 5,00 €  |
| 12 Oysters N° 2 « Spéciales » from Utah Beach - Thierry Poget           | + 10,00 € |

**Garnish Included** : Vegetables Wok - Potato Mousseline - Mesclun Salad, Shallots Chive – Smoked Beetroots Salad – Chicory Salad, Walnuts and Pears

**Desserts & Cheese**

|                                                                         |   |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| * Cheese Plate                                                          | * |
| * Madagascar Vanilla Panna Cotta - Mango - Passion Fruit - Crumble      | * |
| * Cherries with French Brandy                                           | * |
| * Coffee Tiramisu                                                       | * |
| * Chocolate Mud Cake - White Chocolate and Coconut Milk Sauce – Crumble | * |
| * Homemade Ice-Cream and Sorbet (two scoops)                            | * |

Please let us know in case of any allergies.

Prices in euros. Tips up to you :)