



### 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

|   | Suppl. € |
|---|----------|
| * 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                             | *        |

|  |          |
|--|----------|
| Bouillon Froid de Petits Pois - Menthe - Haddock                 | + 2,00 € |
| Cuisses de Grenouilles en Persillades                            | + 2,00 € |
| Tartare de Crevettes - Noix de Cajou - Bisque                    | + 4,00 € |
| Œufs de Saumon - Blinis - Crème Fraîche                          | + 2,00 € |
| 5 Crevettes de Madagascar 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

|   |   |
|---|---|
| * 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                                      | * |
| * Pavé de Lieu Jaune – Vierge – Grenade – Olive de Kalamata - Citron      | * |

|   |           |
|---|-----------|
| Paleron de Bœuf Braisé - Jus Réduit - Purée Maison – Salade       | + 8,00 €  |
| Tataki de Thon - Sésame - Soja - Coriandre                        | + 2,00 €  |
| 8 Crevettes de Madagascar 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 € |

**Garniture au choix** : Wok de Légumes - Mousseline de Pomme de Terre - Salade Mesclun – Salade d'Haricots Vert, Champignons de Paris, Citron.

#### 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 :)