



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

Formule entrée-plat OU plat-dessert : 29,90 € Formule entrée, plat et dessert : 34,90 €

(Un supplément peut être ajouté à certains plats)

Entrées

Tarama nature ou crabe ou oursin ou truffe	
Tartare d'algues	
Rillettes maison de saumon fumé	
Pimientos de Padròn	
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 « Fines de claires » de Marennes Oléron	+ 4,0 €
6 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach	+ 7,0 €
Couteaux en persillade	+ 2,0 €
Poireaux mimosa	
Ceviche de gambas, coulis végétal, maïs, huile de coriandre	+ 4,0 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €

Plats

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	
Poke de thon, sésame, soja, lait de coco, concombre, 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 au yuzu	
Pavé de cabillaud, beurre monté, moules, safran	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €
Couteaux en persillade	+ 2,0 €
12 Huîtres N° 3 « Fines de claires » de Marennes Oléron	+ 4,0 €
12 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach	+ 7,0 €
Quasi de veau et son jus	+ 6,0 €

Garnitures au choix : Wok de légumes, mousseline, salade de mesclun, crudités du moment

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)	