



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

Formule entrée-plat OU plat-dessert : 31,90 €      Formule entrée, plat et dessert : 37,90 €

(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	
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 « Pleine mer » du Cap Ferret, famille Douet	+ 4,0 €
6 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	+ 7,0 €
Velouté de saison	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €
Tiradito du moment	+ 2,0 €

#### 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'estragon	
Pavé de cabillaud, beurre blanc à l'orange	
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	+ 3,0 €
12 Huîtres N° 3 « Pleine mer » du Cap Ferret, famille Douet	+ 4,0 €
12 Huîtres N° 2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	+ 7,0 €
Saint Jacques snackées, sauce vierge aux agrumes	+ 9,0 €
Volaille rôtie, sauce aux champignons	+ 3,0 €

**Garnitures au choix** : Wok de légumes, mousseline, salade de mesclun, salade de champignons de Paris

#### 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)	