



LA CARTE DES METS

ELABORÉE PAR DAVID VIROULAUD – CHEF DE CUISINE

EN ENTRÉE

LA BOUILLABAISSE – 14€

EN CHAUD/FROID : LA DORADE MARINÉE ET EN MOUSSELINE SAFRANÉE,
GALETS DE POMMES DE TERRE CONFITS ET PERLES DE HARENG FUMÉ,
SOUPE CHAUDE DE CRABES.

*HOT AND COLD VERSION: MARINATED SEA BREAM AND SAFRONNED MOUSSELINE OF SEA
BREAM, POTATOES COOKED IN FISH SOUP AND SMOKED HERRING PEARLS, HOT CRAB
SOUP*

LES HUÎTRES « DAVID HERVÉ » N°2 – 16€

SIMPLEMENT POCHÉES DANS UN BOUILLON IODÉ, MAKIS DE MINI POIREAUX
GRILLÉS ET OIGNONS CONFITS, JUS DE CUISSON RAFRAÎCHI AU COMBAWA.

*OYSTERS POCHED IN A IODIZED BROTH, GRILLED LEEKS AND ONIONS MAKI,
OYSTER BROTH FLAVORED WITH COMBAWA.*

L'ŒUF DE POULE – 13€

CUIT PARFAIT À BASSE TEMPÉRATURE, LES ASPERGES CUITES COMME UN
RISOTTO, MOUSSE LÉGÈRE AU BANON DE PROVENCE FRAIS.

*EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE, ASPARGUS COOKED LIKE A RISOTTO AND FRESH
GOAT CHEESE EMULSION.*

POUR CONTINUER

LE DOS DE CABILLAUD – 24€

SERVI COMME UN AÏOLI PROVENÇAL.

COD FISH SERVED WITH VEGETABLES AND A GARLIC FLAVORED MAYONNAISE.

LE LOUP – 27€

EN FILET SIMPLEMENT RÔTI, BARIGOULE D'ARTICHAUDS DANS UN CANNELLONI GRATINÉ, SAUCE LÉGÈRE AU CITRON.

ROASTED FILET OF SEA BASS, CANNELLONI STUFFED WITH ARTICHOKES "BARIGOULE" (WITH CARROTS AND BACON), LIGHT LEMON SAUCE.

LE BŒUF DE GALICE – ORIGINE ESPAGNE – 28€

LE PALERON "MATURÉ 21 JOURS" PRÉPARÉ EN DEUX CUISSONS, MOUSSE DE POMMES DE TERRE FUMÉES ET CÉBETTES GRILLÉES.

THE BEEF CHUCK "MATURED FOR 21 DAYS" COOKED IN 2 WAYS, SMOKED POTATOES EMULSION AND GRILLED SPRING ONIONS.

LE PIGEON – ORIGINE FRANCE – 31€

CUIT EN BALLOTINE AU FOIE GRAS, PURÉE DE PETITS POIS ET CAROTTES GLACÉES, JUS CORSÉ.

THE PIGEON FILET COOKED WITH FOIE GRAS, GARDEN PEAS PUREE AND GLAZED CARROTS, PIGEON GRAVY.

LES DESSERTS

L'EXOTISME – 14€

BLANC MANGER D'ANANAS CONFIT, ÉMULSION NOIX DE COCO ET SORBET PINA COLADA.

CANDIDED PINEAPPLE CREAM AND COCONUT EMULSION, PINA COLADA SHERBET.

LE CHOCOLAT – 15€

EN BROWNIES SOUS UN CROUSTILLANT PRALINÉ, MOUSSE LACTÉE CAMEL ET GLACE VANILLE.

CHOCOLATE BROWNIE UNDER A CRUSTY HAZELNUT PRALINE, CAMEL MOUSSE AND VANILLA ICE CREAM.

LE CITRON – 12€

SOUS LA FORME D'UNE TARTE DÉSTRUCTURÉE.

MODERN VERSION OF THE LEMON PIE

POUR NOS MINOTS / FOR THE KIDS – 12€

SOIT UN FILET DE POISSON BLANC OU STEAK HACHÉ OU JAMBON BLANC.
FILET OF TODAY'S FISH OR GROUND BEEF OR HAM.

SERVI AVEC AU CHOIX DES PÂTES, DES FRITES OU UNE ASSIETTE DE LÉGUMES.

SERVED WITH PASTA, FRENCH FRIES OR VEGETABLES.

**POUR LE DESSERT DEUX PARFUMS DE GLACE AU CHOIX.
(VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, YAOURT)**
FOR THE DESSERT: 2 SCOOPS ICE CREAM.