



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 CRABE.

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

LES HUÎTRES – 16€

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

*OYSTERS POACHED IN AN IODIZED BROTH, GRILLED LEEKS AND ONIONS MAKI,
OYSTER BROTH FLAVOURED WITH COMBAWA.*

L'ŒUF DE POULE – 13€

CUIT PARFAIT À BASSE TEMPÉRATURE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET MOUSSE
TROMPETTE DE LA MORT, CHAMPIGNONS MARINÉS À L'HUILE DE NOISETTE.

*EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE, MUSHROOMS COOKED AND MARINATED, MUSHROOM
EMULSION.*

LE POULPE – 14€

EN NEM CROUSTILLANT AUX OLIVES NOIRES, ÉMULSION LÉGÈRE À L'AIL.

CRUSTY SPRING ROLL WITH OCTOPUS AND BLACK OLIVES, GARLIC EMULSION.

POUR CONTINUER

LE DOS DE CABILLAUD – 24€

SIMPLEMENT RÔTI SOUS UNE VIENNOISE AUX AMANDES, POIREAUX GRILLÉS ET MARINIÈRE DE COQUES.

COD FISH ROASTED WITH AN ALMOND CRUST, GRILLED LEAKS AND SEAFOOD MARINIÈRE.

LE LOUP – 27€

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

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

LA PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT – 32€

SIMPLEMENT GRILLÉE, GNOCCHIS DE POMME DE TERRE MAISON RÉALISÉS À PARTIR DE POMMES DE TERRE FUMÉES, ÉMULSION CÉBETTES.

GRILLED PIECE OF BEEF, HOMEMADE GNOCCHI'S PREPARED WITH SMOKED POTATOES, SPRING ONION EMULSION.

L'AGNEAU EN DEUX CUISSONS – 28€

L'ÉPAULE CONFITE PRÉPARÉE EN PASTILLA ET LA CÔTELETTE SIMPLEMENT RÔTIE, HARICOTS COCO DE PAIMPOL EN RAGOUT ET EN MOUSSELINE.

THE LAMB PREPARED IN TWO WAYS: THE SHOULDER COOKED AT LOW TEMPERATURE AND SERVED LIKE A PASTILLA; THE CHOP SIMPLY ROASTED, BEANS STEW AND MOUSSELINE.

LES DESSERTS

LES FIGUES – 14€

FRAÎCHES DE SAISON EN TARTELETTE, CRÉMEUX CHOCOLAT AMANDES ET GLACE YAOURT, COMPOTÉE DE FIGUES.

FIGS PIE WITH A CHOCOLATE AND ALMONDS CRÉMEUX, YOGHURT ICE CREAM.

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

LES FRAISES – 14€

SERVIES SUR TARTELETTE FINE ET CRÈME PÂTISSÈRE LÉGÈRE À LA VANILLE, NAGE ET MOUSSE DE FRAISES.

STRAWBERRIES ON A THIN PIE WITH CUSTARD CREAM, MOUSSE AND STRAWBERRIES SOUP.

POUR NOS MINOTS / FOR THE KIDS (- 13ANS) 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.