



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 A IODIZED BROTH, GRILLED LEEKS AND ONIONS MAKI,
OYSTER BROTH FLAVOURED WITH COMBAWA.*

L'ŒUF DE POULE – 13€

CUIT PARFAIT À BASSE TEMPÉRATURE, ÉMIETTÉ DE CHAIR DE TOURTEAU
PRÉPARÉ COMME UN TARTARE ET VOILE AU PARFUM DE CURRY VERT.

*EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE, CRUMBLÉD CRAB MEAT PREPARED LIKE A
TARTARE AND GREEN CURRY JELLY.*

LE POULPE – 14€

SERVI COMME UNE PISSALADIÈRE SUR UN PAIN FOCACCIA ET FONDUE D'OIGNONS,
GEL D'OLIVES NOIRES ET SABAYON PARFUMÉ À L'AIL.

*SLOWLY COOKED OCTOPUS SERVED ON A FOCACCIA BREAD PIE WITH ONIONS, BLACK
OLIVES PURÉE AND GARLIC EMULSION.*

POUR CONTINUER

LE DOS DE CABILLAUD – 24€

SERVI COMME UN AÏOLI PROVENÇAL.

COD FISH SERVED WITH VEGETABLES AND A GARLIC FLAVOURED MAYONNAISE.

LE LOUP – 27€

EN FILET SIMPLEMENT RÔTI, BARIGOULE D'ARTICHAUD 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.

LE BŒUF DE RACE WAGYU – ORIGINE AUSTRALIE – 32€

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

THE FLANK STEAK SIMPLY GRILLED, HOMEMADE GNOCCHI'S PREPARED WITH SMOKED POTATOES, SPRING ONION EMULSION.

L'AGNEAU EN DEUX CUISSONS – ORIGINE FRANCE – 28€

L'ÉPAULE CONFITE PRÉPARÉE EN PASTILLA ET LA CÔTELETTE SIMPLEMENT RÔTIE, CANNELLONI DE CAVIAR D'AUBERGINES ET COULIS DE TOMATES LÉGÈREMENT ÉPICÉ.

THE LAMB PREPARED IN TWO WAYS: THE SHOULDER COOKED AT LOW TEMPERATURE AND SERVED LIKE A PASTILLA; THE CHOP SIMPLY ROASTED. EGGPLANT CAVIAR CANNELLONI AND SPICY TOMATO PURÉE.

LES DESSERTS

LES BANANES – 14€

RÔTIES ET FLAMBÉES AU RHUM, SERVIES DANS UN CHOUX CRAQUELIN AVEC UNE CRÈME VANILLÉE ET UN COULIS CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CAMEL BEURRE SALÉ.

ROASTED BANANAS SERVED LIKE A "CHOUX À LA CRÈME" WITH SALTED CAMEL SAUCE, SALTED CAMEL 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 UN SABLÉ BRETON ET CRÈME PÂTISSIÈRE LÉGÈRE À LA VANILLE, NAGE ET MOUSSE DE FRAISES.

STRAWBERRIES ON A "SABLÉ BRETON" 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.