



# 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'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 – 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 DANS UN DÔME DIPLOMATE AU CAMEL  
BEURRE SALÉ, BISCUIT MADELEINE AUX NOIX DE PÉCAN ET GLACE VANILLE,  
COULIS CAMEL BEURRE SALÉ.

*ROASTED BANANAS IN A SALTED CAMEL DOME, MADELEINE CAKE WITH PECAN NUTS  
AND VANILLA ICE CREAM, SALTED CAMEL SAUCE.*

### ***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 PÂTISSÈRE 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.*