

LES FRUITS DE MER

Plateau Dégustation 8 Huîtres, 8 Crevettes et Bulots (200Gr.)	48 €
Les 6 Huîtres de Camargue	19 €
Les 12 Huîtres de Camargue	36 €
Les 6 Crevettes, Aïoli	16 €
Les 200 Gr de Bulots de la Baie des Granville	13 €

LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée - Plat -Dessert

Entrées : 19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3

Œuf bio parfait à la truffe, crémeux de chou-fleur à la vanille

Assiette de bulots et crevettes

Tataki de bœuf façon « Tigre qui pleure »

Crème de céleri, concassé de cacahuètes, coriandre, Enoki

Carpaccio de dorade au combava

Fondant de truite de mer sauvage aux asperges, gremolata d'agrumes à l'estragon

Plats : 35 €

Noix de Saint-Jacques rôties, ≈160 gr

Crème de patate douce à la cannelle, jus corsé au café, granola aux noisettes et pruneaux

Filet de cabillaud sauvage cuit à basse température façon Thaï, ≈180 gr

Sauce teriyaki, écrasé de pommes de terre, shitaké aux oignons

Rougail d'encornets farcis

Viande, pesto basilic et pignons grillés, riz

La Sole, ≈500/600 gr

Ecrasé de pommes de terre et lit de jeunes pousses d'épinards mi-cuits

Supp. 18 €

Filet de bœuf grillé, ≈180 gr

Echalotes, polenta, wok de légumes de saison

Filet mignon de porc à la cardamome

Ecrasé de pommes de terre sur lit de courgettes grillées, figues

Desserts :**14 €****Autour de la fraise**

Fraises au basilic, mousse mascarpone, crumble aux graines de courges

Paris Brest

Choux craquelin, crème pralinée

Le Traditionnel Baba

Raisins secs et agrumes

Douceur de litchi à la rose

Biscuit léger, mousse à la rose, insert litchi

Comme une forêt noire

Biscuit léger au chocolat, crème aux cerises confites (léger et sans alcool),

Pipette de kirsch sur demande

Assiette de fromages

Camembert au lait cru, Cabécou, Beaufort, poire fraîche

Menu enfant (- de 10 ans) 19€

Emincé de bœuf sauté ou filet de poisson du jour ou pâtes bolognaises

Ecrasé de pommes de terre

Glace vanille