# Au détail

### **Huîtres** Oysters (les 6)

Fine de Claire n°2 Marennes d'Oléron 16.-

Goût affiné, courte en bouche et saveur équilibrée

Gillardeau n°3 Spéciale Marennes d'Oléron 29.-

Très douce, longue en bouche et bien charnue

Huîtres de Tamaris n°2 18.-

Charnue, légèrement iodée

### Coquillages Shellfish (les 12)

Amandes Cockles 7.-

Palourdes Clams 18.-

Bulots Whelks 9.-

### À picorer Nibbles

Bigorneaux Winkles 4.-

Crevettes grises Grey shrimps 6.-

### Crustacés Crustacean (les 6)

Crevettes roses\* King prawns\* 14.-

Langoustine Langoustine 29.-

Tourteau entier Crab 24.-

Homard entier Lobster 55.-

King crab (à la pièce et selon arrivage)

Langouste Crayfish (à la pièce et selon arrivage)

### Caviar

Golden Imperial Casparian (boîte de 50g) 145.-

\*Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products / Prix nets en euros et service compris

# Plateaux de fruits de mer

### Le plateau de l'écailler 32.-

2 huîtres Gillardeau n°3, 2 huîtres Fine de Claire n°2, 3 crevettes roses\*, 3 amandes et 6 bulots

2 Gillardeau n°3 oysters, 2 Fine de Claire n°2, 3 king prawns\*, 3 cockles & 6 whelks

### Le super fruits de mer 49.-

6 huîtres Fine de Claire n°2, 6 palourdes, 6 amandes, 6 bulots, 3 crevettes roses\*, bigorneaux et crevettes grises

6 Fine de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles, 6 whelks, 3 king prawns\*, winkles & grey shrimps

### L'assiette de crustacés 76.-

Tourteau, ½ homard, 6 crevettes roses\*, 2 langoustines et crevettes grises

Crab, ½ lobster, 6 king prawns\*, 2 langoustines & grey shrimps

### Le grand mareyeur 169.-

Homard, tourteau, 12 huîtres Fine de Claire n°2, 6 palourdes, 6 amandes, 6 bulots, 6 crevettes roses\*, 4 langoustines, bigorneaux et crevettes grises

Lobster, crab, 12 Fine de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles, 6 whelks, 6 king prawns\*, 4 langoustines, winkles & grey shrimps

<sup>\*</sup>Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products

### Entrées

Saumon label rouge façon gravlax carpaccio de radis noir et crème à l'aneth 19.-

Salmon gravlax, black radish carpaccio and dill cream

Tartare de loup bio au lait de coco, mangue et fruits de la passion 18.-

Tartare of seabass with mango, passion fruit and coconut milk

Carpaccio de sardines marinées au citron vert, salicornes et poivrons grillés 19.-

Carpaccio of marinated sardines with lime and mint, grilled red pepper

Céviche de homard et leche de tigre au piment jalapenos 29.-

Céviche of lobster, leche de tigre and coriander, crustacean infused oil and espelette pepper

Œuf parfait au foie gras et à la truffe, copeaux de parmesan 24.-

Poached egg with foie gras, mushroom cream, parmesan, hazelnuts and truffles

Tomate cœur de bœuf marinée, gaspacho de green zebra et espuma à la moutarde 14.-

Marinated beef tomato, green gaspacho and mustard espuma

Salade de roquette et parmesan, crème de balsamique et pesto 12.-

Rucola and parmesan salad, balsamic cream and pesto

Pomme de terre au caviar "Golden Imperial Casparian" et crème aux herbes 45.-

Caviar on potatoe with fresh cream and herbs

Tous nos plats sont faits maison et contiennent parfois des produits allergènes - Une liste est à disposition sur demande Prix nets en euros et service compris

# Poissons grillés entiers

pour deux personnes uniquement (poids minimum 1 kg)

Selon arrivage

Daurade royale Mediterranean seabream 43.-/pers

Loup Seabass 45.-/pers

**Turbot** Turbot 48.-/pers

Saint-Pierre John Dory 55.- / pers

Pagre Seabream 59.-/pers

# De notre vivier

Homard canadien Canadian lobster 55.-

Homard bleu européen European blue lobster 65.-

Langouste Crayfish (selon arrivage)

# Menu enfant 19.-

Escalope de saumon bio ou aiguillettes de poulet pané Servi avec un accompagnement du choix de tes parents Tiens-toi droit et tu auras une glace en dessert!

Organic salmon grilled filet or breaded chicken Served with a side of your parents choice Sit up straight and you can have an ice cream for dessert!

### Poissons

# Filet de poisson du jour, jus de bouillabaisse et pommes de terre safranées 28.-

Fillet of fish of the day, bouillabaisse jus with safran

Tiradito de thon rouge à la truffe et sa julienne de légumes 36.-

Tiradito of Tuna with truffles and leche de tigre

Saint-Jacques simplement poêlées, purée de petits pois et chorizo croustillant 34.-

Sauteed Scallops, green pea purée and crispy bacon

Paccheri aux palourdes à l'ail et au pesto 35.-

Paccheri pasta with baby clams and pesto

Belle sole grillée ou meunière, riz basmati à la coriandre 62.-

Sole grilled or meunière, basmati rice perfumed with coriander

Camerones sauvages grillées, fregola sarda 49.-

Wild giant grilled gambas, fregola sarda

Mafaldines au homard et crème de crustacés 41.-

(avec langouste supplément selon cours)

Mafaldines pasta with lobster and cream of crustacean

# Viandes\*\*

servies avec un écrasé de pomme de terre et une sauce périgourdine truffée

Filet de bœuf Montbéliard (180g) 36.-

(supplément Rossini +9.-)

Côte de bœuf Aubrac pour 2 pers. (1,2kg) 120.-

# Accompagnements supplémentaires 6.

**Pâtes** Pasta

Riz basmati à la coriandre Coriander infused rice

Frites fraîches French fries

Céréales aux légumes Vegetables and grains

Salade verte Green salad

Julienne de légumes Julienne of vegetables

Purée de pomme de terre Potato purée

Purée à la truffe Potato purée with truffles +4.-

Tous nos plats sont faits maison et contiennent parfois des produits allergènes - Une liste est à disposition sur demande Prix nets en euros et service compris

# Nos douceurs

### Cheesecake au citron et son crémeux à la fraise verveine 13.-

Lemon and strawberry cheesecake with verbena

### Parfait glacé au chocolat, éclats de noisettes, chantilly à la vanille 15.-

Iced chocolate parfait with hazelnut heart, vanilla chantilly

### Pavlova à la mangue et fruits de la passion 14.-

Mango and passion fruit pavlova

### La pomme "granny smith" 13.-

Cœur de pomme granny smith, crémeux à la vanille et gelée à la vodka Green apple with vanilla mousse and vodka jelly

### Panetone façon pain perdu 12.-

Panetone bread and butter pudding

### Petit fromage de chèvre, confiture de tomates vertes 9.-

(supplément truffe 6.-)

Marinated goat's chees, green tomato jam

### Coupe Colonel 15.-

Lemon sorbet with vodka

# Douceur à partager

#### Choux en couronne et son crémeux praliné façon "Paris-Brest" 28.-

Choux pastry and its Paris-Brest style praliné cream

#### Glaces et sorbets artisanaux, à la boule 3.-

Ice ceam and sorbet scoop

Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, yaourt, pistache

Vanilla, chocolate, salted caramel, coffee, yoghurt, pistachio

 $Mangue,\ citron\ vert,\ framboise,\ fraise,\ noix\ de\ coco$ 

Mango, lime, raspberry, strawberry, coconut

Tous nos plats sont faits maison et contiennent parfois des produits allergènes - Une liste est à disposition sur demande Prix nets en euros et service compris