

## Au détail

### Huîtres Oysters (les 6)

**Fine de Claire n°2 Marennes d'Oléron** 19.-

Goût affiné, courte en bouche et saveur équilibrée

**Gillardeau n°3 Spéciale Marennes d'Oléron** 32.-

Très douce, longue en bouche et bien charnue

**Huîtres de Tamaris n°2** 24.-

Charnue et légèrement iodée

### Coquillages Shellfish (les 12)

**Amandes** Cockles 9.-

**Palourdes** Clams 19.-

**Bulots** Whelks 14.-

### À picorer Nibbles

**Bigorneaux** Winkles 7,50

**Crevettes grises** Grey shrimps 8,50

### Crustacés Crustacean (les 6)

**Crevettes roses\*** King prawns\* 15.-

**Langoustine** Langoustine 31.-

**Tourteau entier** Crab 25.-

**Homard entier** Lobster 65.-

**King crabe** (à la pièce et selon arrivage)

**Langouste** Crayfish (à la pièce et selon arrivage)

### Caviar

**Caviar Oscietre (50g)** 149.-

(blinis, crème fraîche aux herbes et pomme de terre)

## Plateaux de fruits de mer

### Le plateau de l'écailler 36.-

**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 59.-

**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 86.-

**Tourteau, 1/2 homard, 6 crevettes roses\*, 2 langoustines et crevettes grises**

Crab, 1/2 lobster, 6 king prawns\*, 2 langoustines & grey shrimps

### Le grand mareyeur 182.-

**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

## Entrées

### **Saumon Bömlo façon gravlax**

#### **carpaccio de radis noir et crème à l'aneth 22.-**

Salmon Bömlo, black radish carpaccio and dill cream

### **Tartare de crevettes crues aux agrumes,**

#### **crème d'avocat, mayonnaise à l'estragon 23.-**

Raw prawn tartare with citrus fruits, avocado cream and tarragon mayonnaise

### **Fraîcheur de crabe et gaspacho de concombre 28.-**

Fresh crab and cucumber gazpacho

### **Céviche de homard et leche de tigre au piment jalapeño 31.-**

Ceviche of lobster, leche de tigre and jalapeño pepper

### **Tartare de daurade bio,**

#### **framboise et straciatella 24.-**

Organic sea bream tartare with raspberry and straciatella

### **Œuf parfait au foie gras et à la truffe,**

#### **copeaux de parmesan et noisettes 26.-**

Poached egg with foie gras, truffle cream, parmesan and hazelnuts

### **Tomate cœur de bœuf marinée,**

#### **gaspacho de green zebra et espuma à la moutarde 18.-**

Marinated tomato, green gaspacho and mustard espuma

### **Salade de roquette et parmesan, crème de balsamique,**

#### **pesto et copeaux de truffes 19.-**

Rucola and parmesan salad, balsamic cream, pesto and truffles

### **Caviar Oscietre, fines pommes de terre et crème aux herbes 45.-**

Caviar Oscietre, sliced potatoe with fresh cream and herbs

## Poissons grillés entiers

pour deux personnes uniquement (1kg - 1,2kg)

Sauce beurre blanc infusée et huile vierge

### **Daurade royale** Mediterranean seabream 48.- / pers

### **Loup** Seabass 53.- / pers

### **Turbot** Turbot 56.- / pers

### **Saint-Pierre** John Dory 65.- / pers

## De notre vivier

### **Homard canadien** Canadian lobster 65.-

### **Homard bleu européen** European blue lobster 75.-

### **Langouste** Crayfish (selon arrivage)

## Menu enfant 19.-

### **Escalope de saumon ou aiguillettes de poulet pané**

### **Servi avec un accompagnement du choix de tes parents**

### **Tiens-toi droit et tu auras une glace en dessert !**

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 31.-**

*Filet of fish of the day, bouillabaisse jus with safran*

**Tiradito de thon rouge, leche à la passion et sa julienne de légumes 36.-**

*Tiradito of red tuna, passion leche and vegetables*

**Saint-Jacques simplement poêlées,  
purée de petits pois et chorizo croustillant 40.-**

*Sauteed scallops, green pea purée and crispy bacon*

**Penne à la poutargue et crème de caviar de hareng 34.-**

*Penne with bottarga and herring caviar cream*

**Belle sole grillée ou meunière, riz basmati à la coriandre 70.-**

*Sole grilled or meunière, basmati rice perfumed with coriander*

**Gambas royales «Camerones» grillées, fregola sarda 46.-**

*Grilled wild "Camerones" king prawns, fregola sarda*

**Mafaldines au homard et crème de crustacés 48.-**

*(avec langouste supplément selon cours)*

*Mafaldines pasta with lobster and cream of crustacean*

## Viandes\*\*

*servies avec un écrasé de pommes de terre  
et une sauce périgourdine truffée*

**Filet de bœuf Montbéliard (180g) 39.-**

*(supplément Rossini +9.-)*

*Montbéliard beef tenderloin*

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

*"Tomahawk" prime rib for 2 people*

## Accompagnements supplémentaires 7.-

**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 +7.-*

## Nos douceurs 15.-

### *Cheesecake ananas-coco, yuzu et cardamone*

Pineapple and coconut cheesecake with yuzu and cardamom

### *Parfait glacé à la fève de tonka, éclats de noisettes, chantilly à la vanille*

Iced parfait perfume with Tonka bean and hazelnut chips, vanilla chantilly

### *Pavlova à la mangue et fruits de la passion*

Mango and passion fruit pavlova

### *L'abricot*

Cœur d'abricot et son crémeux à la vanille

Apricot with vanilla cream

## Douceurs à partager 27.-

### *Le cookie gourmand, topping et glace vanille*

Homemade cookie, topping and vanilla ice cream

### *Choux en couronne, crème fleur d'oranger et caramel beurre salé*

Paris-Brest style profiteroles, orange blossom cream and salted butter caramel

## Et aussi...

### *Petit fromage de chèvre, confiture de tomates vertes 11.-*

(supp.truffe 6.-)

Marinated goat's cheese, green tomato jam

### *Coupe Colonel 17.-*

Lemon sorbet with vodka

### *Glaces et sorbets artisanaux, à la boule 3.50*

Ice cream 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