



MENU CARTE 65€*

(Hors week-end, hors boissons)

ENTRÉES

Petit Mousse (6 huîtres, 3 langoustines, bulots, crevettes) <i>(Produits disponibles au détail sur demande)</i>	69 €
Tarama vivifié d'une huile de livèche	14 €
Fritto misto, spicy mayo	21 €
Sardines Vintage (Saint-Gilles-Croix-De-Vie)	13 €

CRUDOS

Ceviche de dorade, leche de tigre *	21 €
Saumon brûlé au zaatar	22 €
Langoustines, lait ribot façon thaï (3 pièces)	27 €
Thon rouge, ponzu épicé	26 €
Séριοle maturée, chimichurri aux algues	23 €
Carpaccio de Gamberro Rosso huile vanillée citron caviar	39 €

PLATS

¼ Poulpe doré, bouillon harissa *	39 €
Aiguillettes de bar sauce matelote, sucrine grillée	39 €
Steak de thon, sauce poivre, pommes paille	45 €
Raviole de langoustines, légumes et émulsion coco	48 €

PIÈCES À PARTAGER *(Accompagnements non inclus)*

½ Poulpe doré, bouillon harissa	69 €
Bar de ligne, sauce vierge, flambé au pastis	95 €
Daurade Royale, sauce vierge	59 €
Médailлон de veau au sautoir sauce coquillages et légumes	120 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre confites au saké	11 €
Céleri rémoulade mayo nori	12 €
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée	13 €
Artichaut parmesan, salade roquette, sauce vierge	16 €

DESSERTS

Coupe de glace vanille & fraise, chantilly et meringue *	12 €
Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel	15 €
Vacherin aux agrumes et fleur d'oranger	16 €
Cookie à la casserole XXL, glace vanille (≈ 20 min)	24 €
Riz au lait, caramel beurre salé, riz soufflé	15 €
Cantal fermier	14 €



MENU CARTE 65€*

(Excluding week-ends and drinks)

STARTERS

Petit Mousse (6 oysters, 3 langoustines, shellfish, shrimps)	69 €
<i>(Retail products available on request)</i>	
Tarama vivified with lovage oil	14 €
Fritto misto with spicy mayo	21 €
Vintage sardines (Saint-Gilles-Croix-De-Vie)	13 €

RAWS

Sea bream ceviche with leche de tigre *	21 €
Burnt salmon with zaatar	22 €
Langoustines in a thaï infused ribot milk (3 pieces)	27 €
Red tuna, spicy ponzu	26 €
Dry aged yellowtail, chimichurri with algea	23 €
Carpaccio of Gamberro Rosso oil vanilla lemon caviar	39 €

MAINS COURSES

¼ Grilled octopus, mild harissa broth *	39 €
Seabass filets with matelote sauce	39 €
Tuna steak, pepper sauce, straw fries	45 €
Langoustine ravioli, vegetables and coco emulsion	48 €

PIECES TO SHARE *(Side dishes not included)*

½ Grilled octopus, mild harissa broth	69 €
Sea bass, vierge sauce, flambé with pastis	95 €
Sea bream, vierge sauce	59 €
Sautéed veal medallion with shellfish and vegetable sauce	120 €

SIDES

Slow-cooked potatoes in sake and butter sauce	11 €
Celery remoulade with mayo and nori	12 €
Spinach sprouts, ponzu and dried bonito	13 €
Artichoke with sauce vierge	16 €

DESERTS

Cup of vanilla and strawberry ice cream, whipped cream *	12 €
Chocolate mousse, olive oil, fleur de sel	15 €
Citrus fruit and orange blossom Vacherin	16 €
XXL casserole cookie, vanilla ice cream (≈ 20 min)	24 €
Rice pudding with salted butter caramel and puffed rice	15 €
Farmhouse Cantal	14 €