



## VIVE LE MENU 68€

*(Servi pour l'ensemble de la table , au diner )*

Saumon brulé au zaatar , huile d'olive citronnée  
*Salmon seared with zaatar, lemon olive oil*

Noix de Saint Jacques en coquille, beurre blanc saké miso , épinards  
*Scallops in their shells, sake miso beurre blanc, spinach*

Filet de bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur  
*Steamed sea bass fillet  
soy sauce, spring onion, ginger, steamed rice*

Riz au lait crémeux, caramel miso , riz soufflé  
*Creamy rice pudding, miso caramel, puffed rice*

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / SEAFOODS

Huîtres du moment  
*Oysters of the moment* les 6 / 22€

Praires à cru  
*Raws Clams* les 6 / 18€

Bulots Mayo aux 5 épices  
*Whelk with mayonnaise* 250g / 14€

Crevettes roses bio  
*Organic pink shrimps* les 6 / 20€

PLATEAUX LE P'TIT MOUSSE 59€

2 St Jacques à cru/ 4 huîtres / 4 praires à cru /  
4 crevettes roses / 8 bulots

## VIVE LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonito  
*Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes* 18€

Pommes purée bien beurrée  
*Mashed potatoes with plenty of butter* 9€

Tombée d'épinard toute simple  
*Simple spinach sauté* 9€

Riz vapeur  
*Steamed rice* 9€

Sucrine grillée  
*Toasted salad* 9€

¼ Choux-fleurs rôti au beurre d'algues  
*¼ Cauliflower roasted in seaweed butter* 9€

## ENTRÉES / *STARTERS*

### VIVE LES CLASSIQUES / *CLASSICS*

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartinette de tarama maison aux herbes<br><i>Tarama vivified with lovage oil</i>                                       | 11€ |
| Sardines Millésimées<br><i>Vintage sardines</i>                                                                        | 9€  |
| Crevettes croustillantes, spicy mayo<br><i>Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise</i>                                | 19€ |
| Thon sashimi , vinaigrette truffée<br><i>Tuna sashimi, truffle vinaigrette</i>                                         | 22€ |
| Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée<br><i>Salmon seared with zaatar, lemon olive oil</i>                  | 19€ |
| 2 x St Jacques marinées à cru à la moutarde de Crémone<br><i>2 x raw marinated scallops with Cremona mustard</i>       | 18€ |
| Ravioles de langoustines , nage coco citron vert<br><i>Langoustine ravioli, coconut and lime broth</i>                 | 26€ |
| Céviche de daurade pickels d'oignon rouge et concombre<br><i>Sea bream ceviche with red onion and cucumber pickles</i> | 19€ |
| 6 x Praires farcies maison à la brésaola<br><i>6 x Homemade stuffed clams</i>                                          | 18€ |

## PLATS / *MAIN COURSES*

### VIVE LE CHAUD / *HOTS*

|                                                                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur<br><i>Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice</i>                     | 39€     |
| St Jacques flashées en coquilles , beurre blanc miso saké, épinards<br><i>Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach</i>   | 36€     |
| Tronçon de turbot rôti au beurre d'algues, chou-fleur rôti<br><i>Roasted turbot fillet with seaweed butter, roasted cauliflower</i>       | 49€     |
| ¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrose grillée<br><i>¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad</i> | 39€/72€ |

### VIVE LA DOUCEUR / *SWEETNESS*

|                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Copeaux de Comté affinés , pousses d'épinards<br><i>Cheese plate with salad</i>                                                    | 18€ |
| Mousse au chocolat intense, praliné sarasin<br><i>Intense chocolate mousse, buckwheat praline</i>                                  | 16€ |
| Riz au lait crémeux, caramel miso , riz soufflé<br><i>Creamy rice pudding, miso caramel, puffed rice</i>                           | 14€ |
| Pain perdu caramélisé, crème glacée pain grillée (≈ 15 min)<br><i>Caramelized French toast, toasted bread ice cream (≈ 15 min)</i> | 17€ |