



VIVE LE MENU 68€

(Servi pour l'ensemble de la table du mardi au vendredi)

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*



Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive
Intense chocolate mousse, salt and olive oil



VIVE LE MENU BACK TO BLACK

95€

(Servi pour l'ensemble de la table)

Noix de Saint Jacques à cru , truffe noire
Raw scallops, black truffle



Raviole de langoustines, champignons et truffe noire
Ravioli with langoustines, mushrooms, and black truffles



Bar poché , beurre blanc saké miso aux grains de caviar , pousses
d'épinards
*Poached bar, sake miso beurre blanc with caviar, baby spinach
leaves*



Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive
Intense chocolate mousse, salt and olive oil

ENTRÉES / *STARTERS*

VIVE LES CLASSIQUES / *CLASSICS*

PLATEAUX LE P'TIT MOUSSE (2 St Jacques à cru/ 4 huîtres / 4 praires à cru / 4 crevettes roses / 8 bulots)	59€
Huîtres du moment <i>Oysters of the moment</i>	les 6 / 22€
Bulots Mayo aux 5 épices <i>Whelk with mayonnaise</i>	250g / 14€
Crevettes roses bio <i>Organic pink shrimps</i>	les 6 / 20€
Tartinette de tarama maison aux herbes <i>Tarama vivified with lovage oil</i>	11€
Sardines Millésimées <i>Vintage sardines</i>	9€
Crevettes croustillantes, spicy mayo <i>Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise</i>	19€
Thon sashimi , vinaigrette truffée <i>Tuna sashimi, truffle vinaigrette</i>	22€
Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée <i>Salmon seared with zaatar, lemon olive oil</i>	19€
2 x St Jacques marinées sauce chimichurri <i>2 x raw marinated scallops with chimichurri sauce</i>	18€
Céviche de daurade pickels d'oignon rouge et concombre <i>Sea bream ceviche with red onion and cucumber pickles</i>	19€
6 x Praires farcies maison à la brésaola <i>6 x Homemade stuffed clams</i>	18€

PLATS / *MAIN COURSES*

VIVE LE CHAUD / *HOTS*

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur <i>Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice</i>	42€
St Jacques flashées en coquilles , beurre blanc miso saké, épinards <i>Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach</i>	39€
Tronçon de turbot rôti au beurre d'algues, chou-fleur rôti <i>Roasted turbot fillet with seaweed butter, roasted cauliflower</i>	49€
¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée <i>¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad</i>	39€/72€
Ravioles de langoustines , nage coco citron vert <i>Langoustine ravioli, coconut and lime broth</i>	37€

SUPPLEMENTS GARNITURES / *SIDE DISHES*

Pommes purée bien beurrée / riz vapeur / ¼ Choux fleur rôti <i>Mashed potatoes with plenty of butter / Steamed rice / ¼ Roasted cauliflower</i>	9€
Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonito <i>Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes</i>	18€

VIVE LA DOUCEUR / *SWEETNESS*

Fromage Comté affinés , pousses d'épinards <i>Cheese plate with salad</i>	18€
Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive <i>Intense chocolate mousse, olive oil and salt</i>	16€
Riz au lait crémeux, caramel miso , riz soufflé <i>Creamy rice pudding, miso caramel, puffed rice</i>	14€
Pain perdu caramélisé, crème glacée pain grillée (≈ 20 min) <i>Caramelized French toast, toasted bread ice cream (≈ 20 min)</i>	17€