



VIVE LE MENU 68€
(Servi pour l'ensemble de la table)

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, praliné sarrasin
Intense chocolate mousse, buckwheat praline



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 59€
(2 St Jacques à cru/ 4 huîtres / 4 praires à cru /
4 crevettes roses / 8 bulots)

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

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

Crevettes roses bio les 6 / 20€
Organic pink shrimps

Tartinette de tarama maison aux herbes 11€
Tarama vivified with lovage oil

Sardines Millésimées 9€
Vintage sardines

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€
Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise

Thon sashimi , vinaigrette truffée 22€
Tuna sashimi, truffle vinaigrette

Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée 19€
Salmon seared with zaatar, lemon olive oil

2 x St Jacques marinées sauce chimichurri 18€
2 x raw marinated scallops with chimichurri sauce

Céviche de daurade pickels d'oignon rouge et concombre 19€
Sea bream ceviche with red onion and cucumber pickles

6 x Praires farcies maison à la brésaola 18€
6 x Homemade stuffed clams

PLATS / *MAIN COURSES*

VIVE LE CHAUD / *HOTS*

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur 42€
Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice

St Jacques flashées en coquilles , beurre blanc miso saké, épinards 39€
Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach

Tronçon de turbot rôti au beurre d'algues, chou-fleur rôti 49€
Roasted turbot fillet with seaweed butter, roasted cauliflower

¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée 39€/72€
¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad

Ravioles de langoustines , nage coco citron vert 37€
Langoustine ravioli, coconut and lime broth

VIVE LES ACCOMPAGNEMENTS / *SIDE DISHES*

Pommes purée bien beurrée / riz vapeur / ¼ Choux fleur rôti 9€
Mashed potatoes with plenty of butter / Steamed rice / ¼ Roasted cauliflower

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

VIVE LA DOUCEUR / *SWEETNESS*

Fromage Comté affinés , pousses d'épinards 18€
Cheese plate with salad

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive 16€
Intense chocolate mousse, olive oil and salt

Riz au lait crémeux, caramel miso , riz soufflé 14€
Creamy rice pudding, miso caramel, puffed rice

Pain perdu caramélisé, crème glacée pain grillée (≈ 20 min) 17€
Caramelized French toast, toasted bread ice cream (≈ 20 min)