



VIVE LE MENU ICONIQUE 89€

Servi pour l'ensemble de la table au dîner

Hors jours fériés

Thon sashimi vinaigrette truffée

Tuna sashimi, truffle vinaigrette

Raviole de langoustine nage coco citron vert

Langoustine ravioli, coconut and lime broth

Noix de St jacques flashée, miso saké, épinards

Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach

Chou fleur rôti au beurre d'algues

Roasted cauliflower

Poulpe grillé, bouillon lié d'une douce harissa

Octopus broth thickened with mild harissa

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive

Intense chocolate mousse, olive oil and salt

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 GARNITURE/ *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€