

CARTE

RESTAURANT

Prix net en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

À PARTAGER

4 huîtres gratinées « Rockefeller »	13 €
<i>herbes, beurre, chapelure</i>	
Gaspacho vert – <i>espuma au wasabi, truite fumée</i>	11 €
Bao aux crevettes – <i>pickles, sauce au sésame</i>	10 €
Avocat croustillant – <i>émulsion sriracha</i>	9 €
Tostada croustillante de pulled pork au Bourbon	12 €
Croque-Monsieur brioché truffé – <i>jambon, comté</i>	16 €
Ribs de maïs rôtis – <i>miel épicé et crème au citron vert</i>	12 €
Tataki de bœuf – <i>gremolata au pamplemousse, sésame noir</i>	14 €
Sélection de charcuteries et fromages	25 €
Assiette de poissons fumés	12 €
<i>Maquereaux, thon, saumon, lieu & haddock du fumoir artisanal Côté Sauvage</i>	
Huîtres de Prat Ar Coum – <i>par 6</i>	12 €

PLATS « SIGNATURE »

Pêche du jour 23 €

Pomme de terre fondante, poireau étuvé, crème de haddock, œufs de truite

Magret de canard rôti - *Laqué à la figue de Solliès & au Porto, mousseline de céleri-rave, radicchio braisé, jus de canard*

Magret entier 29 €

Demi-magret 24 €

Plat du jour (*du lundi au vendredi*) 18 €

Plat végétarien du moment 23 €

Entrecôte Charolaise maturée 28 €

Purée de pommes de terre à la truffe, légumes rôtis, sauce bordelaise ou poivre vert

Salade César – *Base sauce César signature, pickles, parmesan, oignons frits, croûtons à l'ail confit et tomates séchées :*

Végétarienne 15 €

Poulet mariné aux herbes 19 €

Gambas snackées aux herbes..... 19 €

Sucrine croquante – *vinaigrette à l'échalotte et balsamique blanc* 5 €

LES DESSERTS

Dessert du jour (*du lundi au vendredi*)..... 7 €

Financier au blé noir

Confit et crémeux de mûre, crumble blé noir, glace blé noir et mûre de chez Jampi..... 9 €

Paris-Brest à la noix de Pécan

Praliné et mousseline de pécan, crumble chocolat et vanille de Tahiti..... 9 €

Paris-Brest à la noix de Pécan à partager (*deux personnes*) 16 €

Assiette de fromages affinés 12 €