



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

- 12 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane 25**
Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, lard basque, 22
fondue de poireaux fumés et champignons sauvages
Carpaccio de poisson du moment, pickles de girolles, 21
moutarde végétale, copeaux de boeuf ceccina
Queues de langoustines en beignets, Morteau juste poêlée, 23
crémeux de chou fleur à l'huile de noisette, jus court
Assiette de la mer - aioli et mayonnaise, 19
3 huîtres, bulots et crevettes roses

LA MER

- Belle sole meunière de nos côtes, 49**
poireaux au cumin, pommes cocotte au thym
Noix de Saint-Jacques juste snackées, 31
ballotin de chou saveur truffé, dés de lard fumé
Poulpe en daube, gratin de Charlotte au parmesan, 27
croquette de champignons
Risotto de langoustines, pétales de pleurottes, 29
chorizo et parmesan croustillant

LA TERRE

- Filet de colvert au miel et baies de genièvre, 30**
sa cuisse confite en parmentier, choux de bruxelles

LES DOUCEURS

- Sélection de fromages affinés pour l'Avant Port 12**
L'incontournable coulant au chocolat,* 12
crème glacée cardamome
Tarte amandine aux pommes, glace praliné, 11
Crème anglaise au thym
Trio de sorbets du moment : 9
Pêche de vigne, mandarine maraschino, passion
Le fameux agrume en amertume, 11
clémentines, pamplemousse, mandarines et citrons confits,
Poire pochée au miel et laurier, vinaigre de cidre, 12
gressini chocolat, sorbet fromage blanc

*** Desserts à commander en début de repas**



Toutes nos viandes proviennent de l'UK.
Tous nos plats sont préparés sur commande et demandent un temps de réalisation d'environ 25mn.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Cuisine entièrement faite maison.

