

Entrées

Entrées

Asperges blanches vinaigrette aux truffes noires, œuf mollet bio										
Beignets de Gambas " Gambero Rosso de Sicile" au fenouil croquant										
Dorade royale en sashimi marinée au citron vert et dés de saumon fumé										
Fricassée de girolles et couteaux en persillade										
Fricassée de girolles, œuf mollet bio cuit basse température										
Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare										
Grosses Langoustines grillées au pistou										
Huîtres chaudes au Porto										
Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès										
Maquereau "Brûlé" au carpaccio d'ananas et gelée de vinaigre Tôsa										
Salade de homard bleu tiède, tomates confites,rémoulade de radis										
Soupe de poisson de roche										
T hon rouge de Méditerranée en "T ataki", gaspacho de tomates et avocat au curry										

Plats

Poissons et Crustacés

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok										
Filet de rouget , tomates green zébra confites et fèves										
Raie meunière à la crème de xérès										
Poissons selon arrivage										
Bar "Atlantique" rôti aux épices Orientales, Pleurotes de Panicaut										
Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes										
Dos de cabillaud de ligne à la marinière										
Filet de Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle										
Filets de rouget Barbet à la marinière, oseille et tomates green zébra confites et fèves										
Médailon de lotte en croûte de sésame, une tombée d'épinard										
Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes										
Sole de petits bateaux meunière tradition										
Turbot épais rôti, aubergines Sicilienne grillées										

Crustacés

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes										
Queues de Langoustines rôties, Jus de Crustacés Risotto crémeux au parmesan reggiano										

Pièce du Boucher

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts



Fromages

Sélection de fromages										
------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille														
Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat*														
Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant														
Rafraîchissement de fruits exotiques														
Ribambelle de choux à la crème de marron														
Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache														
Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue														
Tarte fine feuilletée aux pommes*														

Glaces & Sorbets

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules														
vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte														

