

POUR L'APÉRITIF

Sardines " Labrujula " à l'huile d'olive
pain de campagne grillé

ENTRÉES

Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute

Foie gras de canard français mi cuit " maison "
brioche toastée, chutney de tomates au basilic

Et tous les jours, deux suggestions du marché

Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame

Aubergine confite, burratina des Pouilles,
tomates grappes, huile d'olive Kalios

Duo d'asperges vertes et blanches,
fromage blanc fermier à l'œuf mimosa

Gambas sauvages de Madagascar saisies,
condiment de citron, tartare de tomates de Provence au basilic

Tempura de légumes de printemps, sauce catalane
(courgettes, poivrons)

Velouté d'asperges, fèves, roquette,
oeuf bio poché

Terrine de lapin aux pistaches et romarin

HUÎTRES MARENNES OLÉRON

	la pièce	par six
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron	2.8	16.8
Six huîtres spéciales n°2 " Fonteneau "	4	24
Six huîtres spéciales n°4 " Fonteneau "	3.15	18.9
Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Fonteneau", 4 spéciales n°4 " Fonteneau "		29

POISSONS

Et tous les jours, deux suggestions du marché

Gambas sauvages de Madagascar au piment d'Espelette,
risotto à l'encre de seiche

Filet de maquereaux saisis à la plancha,
houmous et rhubarbe confite

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau,
tombée d'épinards, sauce béarnaise

Steack de thon rouge albacore,
façon basquaise (poivrons, tomates, oignons)

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g)
purée de pommes de terre

PLAT VÉGÉTARIEN

Gratin d'aubergines et tomates
à la parmesane

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic
(carottes, courgettes, tomates grappes)

VIANDES

12 Tartare de bœuf " Angus " traditionnel,
pommes Pont Neuf (préparé à la table)

Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert,
tombée d'épinards *

Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade,
mousseline de patates douces

12 Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g),
jus aux olives, pommes de terre rissolées

16 Entrecôte de bœuf " vintage" cuite sur la plancha,
(300g environ), sauce béarnaise, pommes frites Pont Neuf

FROMAGES

DESSERTS

13 Café / Thé Gourmand
financier, mousse au chocolat, pannacotta aux myrtilles

10 Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier
verveine-citron, coco, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat noir

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac,
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Tarte aux fruits de saison

10 Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes "
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

12 Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi,
onctueuse glace vanille de Madagascar

15 Crêpes Suzette façon Monsieur Ali,
prêtes en 15mn

Et tous les jours, un dessert du marché

14 Fraises " gariguettes ", mousse fontainebleau,
nougatine

12 Gratin de fruits rouges au Champagne

12 Pavlova aux fruits rouges

Tous les desserts sont accompagnés d'un quatre-quart maison.



MENU PARLEMENTAIRE

49 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert
(boissons non comprises) 35 €

MENU BONNE CONSCIENCE

18 1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert
(boissons non comprises), léger en calories et fort en goût 29 €