



海鮮

当レストランのコンボ ジション

LE HAUTE MER 195

1 Langouste ,1 tourteau, 6 crevettes
Madagascar , 3 étoiles de Carnac N°3,
3Tsarskaya N2,3 Belons TG ,3 Claires N3,
bulots ;

PLATEAU DU DÔME 175

1 Tourteau, 8 crevettes de Madagascar , 6
Gillardeau N°2,
6 Belons TG, 6 Tsarskaya N°2,
Bulots, crevettes grises.

LE MARINE 95

1/2 Tourteau, 4 crevettes Madagascar ,
3Gillardeau N°2, 3 Tsarskaya N°2, 3 BelonTG,
Bulots, crevettes grises.

PLATEAU DÉCOUVERTE 55

Huîtres de nos régions
2 Belon TG, 2 Fines de Claire N°2
2 Tsarskaya n°2, 2 Spéciales Ostra régál N°1

貝と甲殻類

BELLE PRAIRE PÊCHE À PIEDS (LES 6) 28,2

Famille Boutrais

TOURTEAU 25

CREVETTE DE MADAGASCAR 22

Label rouge "8 pièces"

PORTION DE BULOTS 16

牡蠣屋のお勧め

LA SUPER SPÉCIALE OSTRA RÉGAL N°1 7

Famille Boutrais (la pièce)

L'ETOILE DE CARNAC N°3 (LES6) 33

Huître spéciale d'exception

マガキ

SPÉCIALE N°2 (LES 6) 36

maison Ancelin

SPÉCIALE N°5 (LES 6) 24

Ancelin

FINE DE CLAIRE N°3 (LES6) 24

Fonteneau

FINE DE CLAIRE N°2 (LES6) 27,3

Fonteneau

TSARSKAYA N°2 (LES 6) 33

Parc Saint-Kerber

ヒラガキ

BELONS TG (LES6) 36

Cadore

ウニ

OURSIN ISLANDAIS 7

BRETON (LA PIÈCE) 7,5

Menu de la Saint-Valentin 120€

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol

又は

Filet bœuf d' Aubrac rôti, sauce Madère truffée, Millefeuille de pommes de terre

Poêlée de calamars, risotto aux herbes Thaï Beurre blanc

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre crème de choux fleurs

又は

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé

コーヒー、アラビカ

前菜

Salade de Poulpe Aromates aux herbes 28

Lieu jaune de ligne en sashimi sauce sésame grillées 29

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé 39

Pétale de Saint-Jacques de Concarneau au caviar osciètre 55
croquant de légumes

Salade de homard bleu, mangue et jus de clémentines 75

SUGGESTIONS DU JOUR

Magnifique Rouget entier au basilic pour 2 pers purée 100

Bouillabaisse Marseillaise traditionnelle (prix par pers) minimum 2 personnes 70

本日入荷の魚

Coquilles Saint-Jacques, à la crème de champignons et petits légumes 48

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol 38

Risotto au homard bleu rôti, sauce crustacé 65

Belle sole meunière tradition, mousseline de pommes de terre 68

肉屋のお勧め

*リムーザン地方の仔牛のメダイヨン、ポートワインソース、グ
リーンアスパラガス 55*

*Supreme de pintade fermière rôti sauce au foie gras, champignons et pommes
Annabelle 46*

グラスワイン

14CL

■ SANCERRE 2022 12

Lucien crochet

■ CHABLIS 1 CRU LA FOREST 2019 27

Vincent Dauvissat

■ PALETTE CHÂTEAU SIMONE 2021 23

■ SAINT-AUBIN 2023 15

Henri Prudhon

■ ALSACE D'OTTROTT TRADITION 2022 13

Jean-Charles & Stéphane Vonville

■ CHINON 2021 11

Les Molières, dom Bernard Baudry

■ H-B HAUT-BAILLY 2022 15

Pessac Léognan

■ SANCERRE PINOT NOIR AOP 2022 12

Pascal Jolivet

■ CALISSON DE CALISSANNE 2023 9

AOP Coteaux d'AIX

■ MINUTY "PRESTIGE" 2023 12



当店の魚は*を除き、すべて"フラ
ンス沿岸で穫れた天然ものです。
全て当店で調理されています。



デザート

Dôme au chocolat blanc et framboise 19

ラム酒とバニラの香りのミルフィーユ " ナポレオン" 17

Rafraîchis de fruits exotiques et son sorbet 17

Délice chocolat blanc , à la crème brûlée aux spéculos 19

Ganache chocolat Manjari, Biscuit Joconde 19

アイスクリーム&シャーベット

ベルティヨンのアイスクリームとシャーベット ボール2個 15
ブルボンバニラ、ブラックチョコレート、モカ、塩バターキャラメル、
ピスタチオ、
パッションフルーツ、ラズベリー、マンゴー、ココナッツ、カシス、ラ
イム、青リンゴ、

シャーベットの盛り合わせ 16

Sorbet cacao extra-bitter 16

マロングラッセのアイスクリーム 16

コロネル、ライムシャーベットとウォッカ 18

フジタ、ピスタチオアイスクリームとアマレット 18

**マッロングラッセアイスクリーム、コニャックエリック ドゥ ロス
チャイルド風 19,5**

チーズ

サンマルスラン、 la mère Richard 15

アラビカコーヒー 4

ハーブティー 6

お茶 5,5

グリーンティー 6,1