



Pêche du jour & Produits du Marché

LES PRÉMICES

12 huîtres spéciales n°2 de La Cabane Océane 25€

Assiette gourmande de fruits de mer 35€

huîtres, bulots, palourdes, crevettes roses, langoustines, demi tourteau

Duo de gaspacho (concombres & tomates), chips d'algues 22€

roulade de saumon cru et langoustines, oeufs de poissons volants

Carpaccio de boeuf mariné au romarin, foie gras fumé 24€

pickles de salicornes & girolles, glace moutarde

Raviole ouverte de la mer 27€

crémeux de langoustines au basilic

LA MER

Homard Bleu de notre vivier, beurre d'herbes (100gr) 13€

petits pois, oignons nouveaux, grenailles & chorizo

Belle sole de nos côtes au beurre yuzu 42€

caviar d'aubergines, tomates cerises, pois gourmands

Pétales de cabillaud juste flashées, vinaigrette de coque 29€

écrasé de Samba aux câpres & olives taggiasche, oeufs d'harenga

Poelée minute de petite seiche et langoustines 32€

risotto à l'oseille, lard fumé, suc de têtes

LA TERRE

Filet de volaille fermier farci au foie gras, grenailles 31€

crémeux de carottes, asperge verte, artichaut violet, jus corsé

LES DOUCEURS

Sélection de fromages de la crèmerie Marianne 13€

Coulant au chocolat, crème anglaise à la menthe 13€

sorbet menthe

Vacherin du moment 13€

Rhubarbe pochée, muesli croustillant aux amandes 13€

yogourt grec, sorbet du moment

Crémeux à l'orange sanguine, agrumes au thym 13€

sponge cake pistache

Les Desserts sont à commander en début de repas

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos poissons sont sauvages.

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.

