

# MENU

## À LA CARTE

---

### ENTRÉES

FINE RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BEURRE BLANC À LA CIBOULETTE - 14 €

LA SALADE HOMARD AR INIZ - 22 €

CRUDO DE THON AU CRISPY DE BLÉ NOIR - 14 €

CEVICHE DE DORADE RAFRAÎCHI AUX ZESTES DE CITRON VERT - 14 €

### PLATS

SOLE EN FILET SNACKÉE, ÉPINARDS FRAIS AU LAIT RIBOT - 29 €

RETOUR DE PÊCHE, LÉGÈREMENT ÉPICÉ AU CAVIAR D'AUBERGINE - 18 €

POITRINE DE COCHON CONFITE ET CARAMÉLISÉE, ÉTUVÉE DE CHOU - 18 €

HOMARD BLEU CUIT À LA NAGE, BEURRE BATTU AUX HERBES POTAGÈRES - 86 €

ENTRECÔTE HEREFORD BEURRE DE CIBOULETTE - 38 €

### DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE AUX FRUITS ROUGES ET AUX NOTES DE CAFÉ - 8 €

TRADITIONNELLE PROFITEROLE, CHOCOLAT GRAND CRU - 8 €

BABA LIMONCELLO - 10 €

## MENU À 34 €

---

### ENTRÉES

FINE RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BEURRE BLANC À LA CIBOULETTE

*ou*

CRUDO DE THON AU CRISPY DE BLÉ NOIR

### PLATS

POITRINE DE COCHON CONFITE ET CARAMÉLISÉE,  
ÉTUVÉE DE CHOU

*ou*

RETOUR DE PÊCHE, LÉGÈREMENT ÉPICÉ AU CAVIAR D'AUBERGINE

### DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE *ou* PROFITEROLE