

# Menu du chef

Du 18 mars au 30 avril

48€

---

## ENTREES

Œuf parfait, velouté de panais petits croutons et chips de speck

Ou

Soupe de poissons de roche, rouille, fromage râpé et croûtons

Ou

Ceviche de bar sauce leche de tigre

Ou

Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de mangue et toasts (+5€)

---

## PLATS

Filet de St Pierre sauce hollandaise, asperges vertes et purée

Ou

Epaule d'agneau confite 7 heures en parmentier et jus aux épices

Ou

Filet de daurade, bisque de langoustines et riz noir vénéré

Ou

Filet de bœuf jus de veau truffé, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles (+10€)

---

## FROMAGE/ DESSERTS

Assiette de fromages

Ou

Dessert au choix dans notre carte

# Entrées

## Starters

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| Les huitres n°2 de Normandie :   | les 6 : 18€ | les 12 : 36€ |
| <i>Normandy oysters no. 2</i>  |             |              |
| Soupe de poissons de roche, rouille, fromage râpé et croûtons  |             | 18€          |
| <i>Homemade Fish soup</i>  |             |              |
| Ceviche de bar sauce leche de tigre (lait de coco, citron vert, gingembre, piment d'Espelette, oignons rouge, avocat, grenade) |             | 22€          |
| <i>Bass ceviche with coconut milk (lime, ginger, Espelette pepper, red onion, avocado and pomegranate)</i>                     |             |              |
| Œuf parfait, velouté de panais petits croutons et chips de speck   |             | 20€          |
| <i>Perfect egg, parsnip velouté, small crispy bread and speck chips</i>  |             |              |
| Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de mangue et toasts  |             | 26€          |
| <i>Duck foie gras with sweet spices and old rum, mango chutney and toast</i>   |             |              |
| Planche de jambon Ibérique « Cebo de Campo » (100g)  |             | 26€          |
| <i>Plate of Ibérico ham</i>  |             |              |

# Accompagnements

## Supplémentaires

### Sides Dishes

|                                  |    |                            |    |
|----------------------------------|----|----------------------------|----|
| Salade verte et tomates cerises  | 6€ | Légumes                    | 6€ |
| <i>Salad and cherry tomatoes</i> |    | <i>Vegetables</i>          |    |
| Frites                           | 6€ | Riz vénéré                 | 6€ |
| <i>French fries</i>              |    | <i>Black vénéré rice</i>   |    |
| Purée de pommes de terre         | 6€ | Pommes de terre grenailles | 6€ |
| <i>Mashed potatoes</i>           |    | <i>Roasted potatoes</i>    |    |
| Asperges vertes poêlées          | 8€ |                            |    |
| <i>Green asparagus</i>           |    |                            |    |

# Plats

Main courses

## Cote mer *Fish*

Filet de St Pierre sauce hollandaise, asperges vertes et purée 32€

*John Dory fillet with hollandaise sauce, green asparagus and mashed potatoes*

Filet de daurade, bisque de langoustines et riz noir vénéré 26€

*Sea bream fillet, langoustines bisque and black vénéré rice*

Sole entière servie grillée ou meunière et pommes de terre rôties (environ 450g) 58€

*Sole whole served grilled or "meunière" and roasted potatoes*

## Specialite homard *Lobster*

Homard entier grillé avec sa garniture au choix hors truffe, façon du chef Sébastien (environ 500g) 69€

*Grilled whole lobster with a garnish*

## Cote terre *Meat*

Filet de bœuf jus de veau truffé, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles 36€

*Truffled veal jus beef fillet, sautéed vegetables and baby potatoes*

Supplément rossini avec foie gras poêlé et tranche de pain de mie 46€

*Rossini supplement with seared foie gras and a slice of brioche bread*

Epaule d'agneau confite 7 heures en parmentier et jus aux épices 26€

*Seven hour slow cooked lamb shoulder parmentier with spiced jus*

# Fromage et Desserts

*Cheese and desserts*

|  |     |
|--|-----|
| Assiette de fromages de nos régions                                  | 12€ |
| <i>Plate of cheeses from our regions</i>                             |     |
| Fondant coulant au chocolat et son sorbet (12 minutes de cuisson)    | 12€ |
| <i>Flowing chocolate fondant with sorbet (12-minute baking time)</i> |     |
| Finger crémeux poire aux épices, insert au chocolat                  | 12€ |
| <i>Creamy spiced pear entremet with a chocolate insert</i>           |     |
| Millefeuilles crème mascarpone vanillée et praliné croustillant      | 12€ |
| <i>Millefeuille with vanilla mascarpone cream and crispy praline</i> |     |
| Tartelette myrtille, sésame noir                                     | 12€ |
| <i>Blueberry black and sesame tartlet</i>                            |     |

---

## Artisan Glaciers

*Ice cream maker*

(Zéro colorant artificiel, zéro arôme artificiel, 100% d'origine naturelle)

1 Boule : 3€    2 Boules : 6€    3 Boules : 9€    4 Boules : 12€

Glaces :

Vanille, café, pistache, menthe-chocolat, Daim, Bueno, rhum-raisins, chouchou (cacahuètes, caramel)

*Ice cream: Vanilla, coffee, pistachio, mint-chocolate, Daim, Bueno, rum-raisins, chouchou (peanuts and caramel)*

Sorbets :

Coco, citron, passion, fruits rouges (framboise, groseille, mûre, cassis), orange sanguine, abricot romarin

*Sorbet: Coconut, lemon, passion fruit, red berries (raspberry, redcurrant, blackberry, blackcurrant), blood orange, apricot and rosemary*

## *Bouillabaisse*

(Uniquement sur réservation 48h à l'avance, minimum de 2 personnes)

Prix par personne :

|   |      |
|---|------|
| Bouillabaisse classique : 5 poissons, soupe et accompagnements          | 75€  |
| Bouillabaisse royale : 1/2 queue de langouste, soupe et accompagnements | 110€ |

---

## *Plats pour les Pitchounes*

(Servi avec une garniture au choix : frites, légumes, purée de pommes de terre)

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Aiguillettes de poulet panés | 13€ |
| Poisson du moment            | 14€ |
| Steak haché                  | 14€ |