

# Menu de Saison

54€

---

## ENTREES

Pastilla croustillante au St Marcellin, abricot aux épices marocaines

Ou

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

Ou

Tiradito de thon, passion, lait de coco, pickles d'oignons rouges et radis

Ou

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

---

## PLATS

Suggestion du moment

Ou

Pavé de veau cuit basse température, jus truffé et polenta crémeuse

Ou

Pavé de maigre, sauce vierge provençale et purée de pommes de terre

Ou

Filet de bœuf sauce aux morilles, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles (+10€)

---

## FROMAGE/ DESSERTS

Assiette de 3 fromages de nos régions

Ou

Dessert au choix dans notre carte

## *Crustacés à la Carte*

Huitres n°2 de Normandie :	les 6 : 18€	les 12 : 36€
Assiette de bulots		14€
Assiette de 8 crevettes roses		18€
Tourteau entier (environ 500g)		25€

---

## *Caviar maison Prunier*

Caviar français

Caviar Prunier tradition avec blinis et crème fraîche les 30g	75€
Caviar Prunier tradition avec blinis et crème fraîche les 50g	125€

---

## *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 panées	14€
Poisson du moment	14€
Steak haché	14€

# Plateaux de fruits de mer

*Seafood platter*

## *Marceurs*

(Pour une personne) *For 1 people*

1/2 tourteau, 6 huîtres n°2, 12 bulots, 6 crevettes roses, 2 langoustines

*1/2 crab, 6 oysters, 12 whelks, 6 pink prawns, 2 scampi*

Mayonnaise, vinaigre aux échalotes et pain de seigle

*Mayonnaise, shallot vinegar, rye bread*

54€

---

## *Royal*

(Pour deux personnes) *For 2 peoples*

1 homard et 1 tourteau entier, 12 huîtres, 24 bulots, 12 crevettes roses, 4 langoustines

*1 lobster and 1 crab, 12 oysters, 24 whelks, 12 pink prawns, 4 scampi*

Mayonnaise, vinaigre aux échalotes et pain de seigle

*Mayonnaise, shallot vinegar, rye bread*

158€

# Entrées

## Starters

Soupe de poissons de roche, rouille, fromage râpé et croûtons <i>Homemade Fish soup</i>	20€
Pastilla croustillante au St Marcellin, abricot aux épices marocaine <i>Crispy St Marcellin pastilla with apricot and Moroccan spices</i>	18€
Tiradito de thon en croûte de coco, passion et lait de coco, pickles d'oignons rouges et radis <i>Tuna tiradito with coconut crust, passion fruit and coconut milk, pickled red onions and radishes</i>	24€
Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de kiwi et toasts <i>Duck foie gras with sweet spices and old rum, kiwi chutney</i>	26€
La planche de jambon Ibérique « Cebo de campo » (100g) <i>Iberian ham</i>	26€
Saint Jacques rôties, vinaigrette à la truffe <i>Scallops with truffle sauce and salad</i>	28€
Salade de homard et vinaigrette aux agrumes (Salade, 1/2 homard, haricots verts, mangue, grenade, tomates) <i>Lobster salad and agrumes sauce with 1/2 lobster, green beans, mango, pomegranate, raseberry and cherry tomatoes</i>	36€

# Accompagnements

# Supplémentaires

## Sides Dishes

Frites <i>French fries</i>	6€	Légumes <i>Vegetables</i>	6€
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	6€	Polenta crémeuse <i>Polenta</i>	6€
Pommes de terre grenailles <i>Roasted potatoes</i>	6€	Polenta crémeuse à la truffe <i>Truffle polenta</i>	13€
		Purée de pommes de terre à la truffe <i>Mashed potatoes with truffle</i>	13€

# Plats

Main courses

## Côte mer *Fish*

Suggestion du moment <i>Suggestion of the day</i>	26€
Pavé de maigre sauce vierge méditerranéenne (olives, tomate, pignons, basilic), purée de pommes de terre <i>Meagre with oil, olive, tomato, olives, basil and pine nut sauce, mashed potatoes</i>	28€
Saint Jacques fraîches jus de veau réduit à la truffe d'été et polenta crémeuse <i>Scallops, veal juice with truffle and risotto</i>	32€
Sole entière servie grillée ou meunière et pommes de terre rôties (environ 450g) <i>Sole whole served grilled or "meunière" and roasted potatoes</i>	54€
Tentacules de poulpe façon provençale, purée de pommes de terre <i>Octopus tentacles with provençal sauce, mashed potatoes</i>	36€

## Spécialités homard *Lobster*

Minis penne maison au homard (1/2 homard), coulis de homard et dés de foie gras <i>Little home pasta with lobster and lobster sauce with duck foie gras</i>	44€
Homard entier grillé façon du chef Sébastien, avec sa garniture au choix hors truffe, (environ 500g) <i>Grilled whole lobster with a garnish</i>	69€
Omelette du curé pour deux personnes (6 œufs, homard entier, purée de truffe, dés de foie gras, sauce morilles <i>For two people, omelette with 6 eggs, whole lobster, truffle, duck foie gras and morels sauce</i>	88€

## Végétarien *Vegetarian*

Nouilles sautées aux petits légumes et sauce teriyaki <i>Noodles with vegetables and teriyaki sauce</i>	24€
--	-----

## Côte terre *Meat*

Pavé de veau cuit basse température jus truffé, polenta crémeuse <i>Low temperature cooked veal steak, truffle sauce and polenta</i>	28€
Filet de bœuf sauce aux morilles, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles <i>Tenderloin beef, morels sauce with potatoes and vegetables</i>	36€

# Fromage et Desserts

*Cheese and desserts*

Assiette de 3 fromages de nos régions <i>Plate of 3 cheese</i>	12€
Fondant coulant au chocolat signature façon cookie, glace vanille (12 minutes de cuisson) <i>Signature molten chocolate fondant cookie-style, vanilla ice cream</i>	12€
Coupe de framboises fraîches servies, nature, glace vanille ou chantilly <i>Cup of fresh raspberries served plain, vanilla ice cream or whipped cream</i>	12€
Profiteroles et son chocolat tiède <i>Profiteroles: choux pastery, ice cream vanilla, whipped cream and warm chocolate</i>	12€
Théoule-Marakech (praliné pistache, crème pistache, ganache fleur d'oranger) <i>Choux pastery and pistachio praline, pistachio crem and orange blossom</i>	12€
Tartelette exotique mangue et ananas caramélisé, ganache noix de coco <i>Exotic tartlet with mango and pineapple caramelized and coconut cream</i>	12€
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	12€

---

## Maitre Artisan Glacier

*Ice cream maker*

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

Glaces:

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre demi-sel d'Isigny, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisins, Paris-Brest, banane nuty, bulgare fraise, pop-corn, barbe à papa

*Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, pistachio, mint-chocolate, rum-raisins, praline cream, banana and hazelnut chocolate, strawberry yogurt, popcorn, cotton candy*

Sorbets:

Citron, fruits rouges: (myrtille, cassis, framboise, fraise des bois), mangue,

Pina colada: (ananas, coco, rhum St James), fruits du soleil: (banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion)

*Sorbet: lemon, red berries (blueberry, blackcurrant, raspberry, wild strawberry), mango, pina colada (pineapple, coconut and rum), Sunshine fruits ( banana, guava, blood orange, pineapple, passion fruit)*