

# Menu de Saison

48€

---

## ENTREES

Nem croustillant de feta à l'orientale, pesto et amandes

Ou

Soupe de poissons de roche, rouille, gruyère et croûtons

Ou

Céviche de saumon au lait de coco, citron vert et mangue

Ou

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

---

## PLATS

Suggestion du moment

Ou

Suprême de pintade aux tomates séchées et olives taggiasche, jus de veau et purée de pommes de terre

Ou

Pavé de maigre beurre aux agrumes, purée de pommes de terre

Ou

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

---

## FROMAGE/ DESSERTS

Brie de Meaux et mascarpone à la truffe

Ou

Dessert au choix dans notre carte

## *Crustaces a 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 panés	13€
Poisson du moment	14€
Steak haché	14€

# Plateaux de fruits de mer

*Seafood platter*

## Mareyeur

48€

(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*

---

## Royal

158€

(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*

# Entrées

## Starters

Soupe de poissons de roche, rouille, gruyère et croûtons	18€
<i>Homemade Fish soup</i>	
Nem croustillant de feta à l'orientale, pesto et amandes	18€
<i>Crispy nem of feta pesto and almonds</i>	
Ceviche de saumon au lait de coco, citron vert et mangue	24€
<i>Salmon ceviche with coconut milk lime and mango</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</i>	
La planche de jambon Ibérique « Cebo de campo » (100g)	26€
<i>Iberian ham</i>	
Saint Jacques rôties, vinaigrette à la truffe	28€
<i>Scallops with truffle sauce and salad</i>	
Salade de homard et vinaigrette aux agrumes (Salade, 1/2 homard, haricots verts, mangue, grenade, tomates)	36€
<i>Lobster salad and agrumes sauce with 1/2 lobster, green beans, mango, pomegranate and cherry tomatoes</i>	

# Accompagnements

## Supplémentaires

### Sides Dishes

Salade verte et tomates cerises	6€	Légumes	6€
<i>Salad and cherry tomatoes</i>		<i>Vegetables</i>	
Frites	6€	Risotto	6€
<i>French fries</i>		<i>Risotto</i>	
Purée de pommes de terre	6€	Frites à la truffe	12€
<i>Mashed potatoes</i>		<i>Truffle french fries</i>	
Pommes de terre grenailles	6€	Purée de pommes de terre à la truffe	12€
<i>Roasted potatoes</i>		<i>Mashed potatoes with truffle</i>	

## Plats

*Main courses*

### *Cote mer* *Fish*

Suggestion du moment	26€
<i>Suggestion of the day</i>	
Pavé de maigre beurre aux agrumes, purée de pommes de terre	26€
<i>Meagre fish lemon and orange butter</i>	
Saint Jacques fraîches jus de veau réduit à la truffe d'été et risotto	32€
<i>Scallops, veal juice with truffle and risotto</i>	
Sole entière servie grillée ou meunière et pommes de terre rôties (environ 450g)	49€
<i>Sole whole served grilled or "meunière" and roasted potatoes</i>	

### *Specialites homard* *Lobster*

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

### *Cote terre* *Meat*

Suprême de pintade aux tomates séchées et olives taggiasche, jus de veau et purée de pommes de terre	26€
<i>Guinea fowl with dried tomatoes and olives, veal juice and mashed potatoes</i>	
Filet de bœuf sauce aux morilles, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles	36€
<i>Tenderloin beef, morels sauce with potatoes and vegetables</i>	

# Fromage et Desserts

*Cheese and desserts*

Brie de meaux mascarpone à la truffe, salade et vinaigrette truffée <i>Cow cheese with truffle mascarpone, salad and truffle sauce</i>	12€
Fondant coulant au chocolat, cœur fruits rouges (12 minutes de cuisson) <i>Flowing chocolate fondant, red berries center</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€
Paris-Théoule insert croustillant praliné <i>Choux pastery and praline flavoured cream like a "Paris-Brest"</i>	12€
Baba au limoncello crème légère mascarpone citronnée <i>Baba with limoncello light cream lemon mascarpone</i>	12€
Cheesecake yuzu et fraises fraîches <i>Yuzu cheesecake and fresh strawberries</i>	12€
Pavlova aux fruits de saison <i>Pavlova with seasonal fruits</i>	12€

---

## Artisan Glacier

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

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

Sorbets :

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

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