

## Nos entrées

Terrine de foie gras maison et son chutney à la mangue		2350
Soupe froide de tomates et Buffala croustillante		1950
Brie rôtie aux truffes, mesclun à l'huile truffée et toasts		1850
Tartare du jardin et langouste arrosée au vin doux		1950
	En plat	3150
Crevettes croustillantes à la chapelure Panko , vinaigrette Teriyaki		1750
	En plat	2850
L'assiette de grisettes farcies, 12 pièces		1400

## Les tartares ...en entrée ou en plat avec garniture

Tartare de thon au pesto de roquette et tomates confites	En entrée	1950
	En plat	2850
Tartare de Perroquet à la pastèque et mousse Wasabi	En entrée	1750
	En plat	2650
Tartare de canard au citron et chantilly à la langouste	En plat	1950
	En plat	2850

## Les salades

<u>La salade Sicilienne</u>		2650
Salade verte, tomates confites, jambon cru, Buffala croustillante		
<u>La salade Teriyaki</u>		2450
Salade verte, tomates, endives, sashimi de thon, crevettes tempura		
<u>La salade du Pacifique</u>		2850
Salade verte, tomates, endives, crevettes, grisettes, langouste et chantilly langouste		
<u>La salade Périgourdine</u>		2750
Salade verte, tomates, endives, magret séché, gésiers au vinaigre de framboise foie gras		

## Les plats côtés mer

Civet de poulpes au vin rouge, risotto au lard et oignons grelots	2650
Les crevettes du caillou à la passion et coriandre, riz coco	2750
Mi-cuit de thon en croute de Quinoa, crème de crevettes à la citronnelle et poêlée de légumes au chorizo	2950
Risotto aux crevettes et st jacques	2950
Millefeuille de Perroquet et ratatouille, coulis de tomate et crumble de parmesan	2750
Les tagliatelles à l'encre façon Méditerranéenne à la langouste	3450

### « Les indétrônables »

Mixed grill de la mer, mayonnaise au citron vert, frites	3150
Mixed grill de la mer truffé, vinaigrette crémeuse à la truffe, frites	3750

## Les plats côtés terre

Confit de jarret de veau, foie gras poêler et crème foie gras, frites patates carry	2850
Surf and turf de volaille fermière et crevettes aux agrumes, purée à l'huile d'olive	3150
Mignon de porc croustillant, crème de brie et purée de patate carry	
Tartare de filet de bœuf au couteau façon Caesar , frites	2950
L'entrecôtes NZ 300g, sauce au choix, frites et salade verte	3400
	Au foie gras 4550
Le filet de bœuf sauce au choix, frites et salade verte	3250
	Au foie gras 4550

## Les fruits de mer....selon arrivage

Bouquet de crevettes du caillou les...	3/750	les 6/1350	9/1990	12/2650	24/4950
Les huitres NZ n°2	les ...	3/1450	6/2650	9/3850	12/4850
Les langoustes du vivier grillées, environ 600g au pesto, riz coco et salade					4850
Langouste froide environ 600g, mayonnaise					4850
Les popinées environ 600g					4850
Les cigales environ 600g					4850
Le crabe de palétuvier entier mayonnaise selon arrivage, prix du marché					

Composez votre plateau en choisissant vos fruits de mer ci-dessus

« Passeport gourmand supplément 20% sur les fruits de mer pour les tables de moins de 5 personnes