

Nos entrées

Croustillants de crevettes à la menthe, sauce cocktail		1 850 ^F
Tataki de thon à l'orientale, vinaigrette à la coriandre	En entrée	1 950 ^F
	En plat	2 750 ^F
Terrine de cerf au foie gras et au lard		1 850 ^F
Terrine de foie gras maison et son chutney aux fruits rouges		2 350 ^F
Brie rôti aux truffes		1 850 ^F
La demi Langouste pochée mayonnaise		2 950 ^F

Les tartares de poissons

(en entrée ou en plat avec garniture)

Tartare de Perroquet au pesto basilic et tomates confites	En entrée	1 950 ^F
	En plat	2 750 ^F
Tartare de Thon jaune au combava	En entrée	1 950 ^F
	En plat	2 750 ^F
Sashimi de Saumon à l'Asiatique	En entrée	1 850 ^F
	En plat	2 650 ^F

Les salades

La salade Gourmande	2 650 ^F
Salade, tomates, endives, terrine de cerf, magret fumé, croutons	
La salade Tataki	2 850 ^F
Salade verte, tomates, endives, tataki de thon, crudités, vinaigrette coriandre	
La salade du fromager	2 750 ^F
Salade verte, tomates, endives, brie chaude aux truffes	

Les indétrônables

Mixed grill de la mer mayonnaise en persillade, frites	3 150 ^F
Mixed grill de la mer truffé, vinaigrette crémeuse à la truffe, frites	3 750 ^F

Les plats côtés mer

Crevettes du caillou au curry Indien et purée Carry	2 850 ^F
Filet de Perroquet rôti aux graines de fenouil, ratatouille sauce tomate au Pastis	2 950 ^F
Mi-cuit de Thon jaune en habit de pavot, spaghettis de légumes et crème de chèvre	2 950 ^F
Risotto de poisson à l'encre de seiche, émulsion Safranée	3 150 ^F
Steak de Marlin lardé, jus au thym, risotto printanier	2 850 ^F

Les plats côtés terre

Joue de bœuf fondante au vin rouge, purée truffée	2 850 ^F
Volaille fermière farcie aux cèpes et pancetta, crème de Brie et pommes Dauphines	2 850 ^F
Croustillant de jarret de porc au miel et au sésame, noodles aux légumes	2 850 ^F
Tartare de filet de bœuf au couteau façon Japonaise wasabi, Teriyaki, gingembre au vinaigre	2 950 ^F
L'entrecôte NZ 300g, sauce au choix, frites et salade verte	3 400 ^F
	Au foie gras 4 550 ^F
Le filet de bœuf, sauce au choix, frites et salade verte	3 250 ^F
	Au foie gras 4 550 ^F

Les fruits de mer

(Selon arrivage)

Bouquet de crevettes du caillou	x 6	1 350 ^F	x 12	2 650 ^F
	x 9	1 990 ^F	x 24	4 950 ^F
Les huîtres NZ n°2	x 3	1 550 ^F	x 6	2 750 ^F
	x 9	3 950 ^F	x 12	4 950 ^F
Les langoustes du vivier grillées, environ 600g au pesto, riz coco et salade				5 850 ^F
Langouste froide environ 600g, mayonnaise				5 850 ^F
Les popinées environ 600g				5 850 ^F
Les cigales environ 600g				5 850 ^F

Le crabe de palétuvier entier mayonnaise selon l'arrivage
Composez votre plateau en choisissant vos fruits de mer ci-dessus

prix du marché