



A PARTAGER

Pâte croûte selon l'inspiration du Chef
56€/ le kilo

Saumon en gravlax au poivre de Karimunda,
crème de cumbavas,
10€/ 100gr

Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois, AOP
15€/ 100gr

Epaule Ibérique 100% bellota
17€/ 100gr

Ty Kouing Pissaladière
2,50€/ pièce

Sablé au Parmesan et piment d'espelette
0,50€/ pièce

Anchoïade 4€

Houmous au zaatar 3€

Rillettes de Poisson, moutarde à l'ancienne 5,50€

Maison Petrossian

Tarama Nature 11€

Tarama au Crabe 17€

Œufs de Saumon 50gr 19€

Œufs de Truite 100gr 19€

Caviar Oscietre Tsar Imperial Petrossian
88€/30gr



NOS ENTRÉES

Tataki de saumon, crémeux d'avocat, et cacahuète
12€/pers

Tartare de retour de pêche parfumés aux agrumes
14€/pers

Tourteau en rémoulade, fenouil et avocat
14€/pers

Salade de Poulpe, pois chiche parfumé au ponzu
12€/pers

Risotto Carnaroli crémeux lié au parmesan et
champignons
12€/pers

Ceviche de pêche locale parfumé au yuzu et gingembre
14€/pers

Œuf parfait, crémeux de petits pois et menthe
10€/pers

Tartare de veau à l'Italienne
12€/pers

Croustillant de poisson parfumé au gingembre et
coriandre
12€/pers

Asperges vertes de la Région, brousse de vache et
vinaigrette d'agrumes
14€/pers

Carpaccio de Bœuf à l'Italienne,
câpres et parmesan
12€/pers

“ Et bien d'autres créations sur demande ...”



NOS PLATS

L'aïoli à ma façon
19€/pers

Goujonnettes de poisson, écrasé de patates douces et
beurre de crustacés
18,50€/pers

Filet de Loup cuit à la plancha, légumes de saison et sauce vierge
18,50€/pers

Filet de Daurade à la Plancha, écrasé de pomme de terre,
beurre aux agrumes
18,50€/pers

Le Homard bleu des côtes bretonnes
Préparé à la façon Olivier Roellinger
pièce de 500g, prix selon cours

La Bouillabaisse
5 filets de poisson sans arêtes, fenouil braisé à l'orange, pomme de
terre safranée, rouille, croûtons et Gruyère
32€/pers

Jarret de Veau confit, légumes rôtis en persillade
18,50€/pers

Epaule d'Agneau confites 8 heures,
pomme de terre rôties au thym et à l'ail
18,50€/pers

Quasi de Veau du Limousin rôti, gratin dauphinois, jus aux olives
18€/pers

Ballotines de Volaille Fermière, tian de légumes
18€/pers

Magret de Canard, semoule aux épices, sauce miel
18,50€/pers

Longe de veau rôtie, pomme boulangères
et jus de veau aux olives
18,50€/pers

“ Et bien d'autres créations sur demande ...”



NOS PÂTISSERIES MAISON

Dessert de Partage

Millefeuille à la Vanille de Madagascar

Tarte Citron, meringue à l'italienne

Tarte aux fruits selon la Saison

Tarte Chocolat, caramel au beurre salé

Flan Pâtissier à la Vanille de Madagascar

Dessert en individuel

Ile flottante à la vanille de Madagascar,
éclats de caramel

Crème 100% Cacao

Crème Brûlé à la Vanille de Madagascar

Tiramisu au Café et Spéculos

Macaron à la pistache BIO

“ Et bien d'autres créations sur demande ...”

Pour toutes autres demandes de gâteaux,
n'hésitez pas à nous demander

