

L'aube des sens *(at sense dawn)*



Le froid *(cold starter)*

Carpaccio de Thon Teriyaki au sésame grillé 16 €

*Tuna Carpaccio on Teriyaki way with grilled sesame*

Foie Gras de Canard marbré à la mangue 20 €

*Duck « foie gras » with mango*

Tartare de saumon citronné, au gingembre 15 €

*Salmon « tartare » with ginger and lemon*

Salade d'asperges vertes et blanches, copeaux de parmesan, tomates confites 14 €

*Green and white asparagus salad, parmesan cheese and candied tomatoes*

Carpaccio de tomates cœur-de-Boeuf, anchois frais marinés, salade de roquette 14 €

*Tomatoes Carpaccio, marinated fresh anchovy and rocket salad*

Salade Niçoise 15 €

*Niçoise salad*



Le chaud *(hot starter)*

Médaille de homard et truffe en ravioles 17 €

*Truffle and lobster ravioli*

Capuccino de petits pois, langoustines au piment d'Espelette 17 €

*Green peas cappuccino, langoustines with pepper from Espelette*

Risotto crémeux aux cèpes, jus de truffes 20 €

*Creamy risotto with ceps, truffles juice*



### Escapade en mer...

(travel by sea...)



Rouget grondin entier farci, fenouil confit et jus façon bouillabaisse 25 €  
*Stuffed red mullet, candied fennel and « bouillabaisse » sauce*

Pavé de bar, tombée de jeunes pousses d'épinard et ses condiments 22 €  
*Sea bass steak, spinach shoots and condiments*

Noix de St jacques rôties, crème de petits pois, jus de viande corsé 25 €  
*Roasted scallops, green peas cream, meat sauce*

Dos de lotte rôtie à l'os, beurre d'endives et soja 24 €  
*Monk-fish roasted on bone, chicory and soya pie*

Sole petit bateau grillée ou poêlée, fleur de sel de Guérande, légumes du moment 29 €  
*Grilled or pan fried sole, salt from Guérande, season vegetables*

Filet de St Pierre piqué au chorizo, riz à l'espagnole 25 €  
*John Dory fish with chorizo, saffron rice with sweet pepper*



### ...à la campagne

(in the country side)



Filet de bœuf, pommes grenailles et légumes de saison, sauce vin rouge 25 €  
*Beef fillet pan fried potatoes and season vegetables, red wine sauce*

Selle d'agneau rôtie et son jus accompagné de petits légumes farcis 22 €  
*Roasted saddle of lamb with its juice, stuffed vegetables*

Mignon de porc caramélisé, carottes fanes et cébettes au jus de cuisson 22 €  
*Caramelised pork, carrots and onions cooked in juice*

Suprême de volaille à la Catalane (gambas flambées et piperade de poivrons) 21 €  
*Chicken breast « à la Catalane » (flambéed king prawns and sweet peppers piperade)*

Aiguillettes de canette au miel et citron, gnocchi 20 €  
*Duck "aiguillette" with honey and lemon, gnocchi*





**Escale en Italie**  
*(call in Italy)*



Linguine aux palourdes 19 €  
*Linguine with clams*

Penne à l'Arabiata 14 €  
*Penne with spicy tomato sauce*

Tagliatelle au saumon 17 €  
*Tagliatelle with salmon*

Spaghetti à la Carbonara 16 €  
*Spaghetti with diced bacon and creamy sauce*



**Menu diététique** *(diet menu)*  
comprenant 1 bouteille d'eau minérale de votre choix 40 €  
*(including 1 bottle of mineral water of your choice)*



Mille-feuille de céleri-rave à l'araignée de mer  
*Celery and spider crab « mille-feuille »*

Tronçon de lotte vapeur, légumes de saison  
*Steamed anglerfish steak, season vegetables*

Entremets au fromage blanc 0%  
*Diet soft white cheese cream dessert*

**La promenade des enfants** 13 €  
*(Children's walk)*



Steak frites ou pâtes sauce tomate ou pavé de saumon et riz  
*Steak and chips or pasta with tomato sauce or salmon steak with rice*

Sélection de glaces et sorbets ou gâteau au chocolat ou salade de fruits  
*Selection of ice-creams and sorbets or chocolate cake or fruit salad*



## Les desserts

(Desserts)



Sélection de fromages <i>Selection of french cheese</i>	10 €
Crème caramel noix de coco <i>Toffee and coconut cream dessert</i>	8 €
Citronnier en verrine <i>Lemon « entremets »</i>	9 €
Coupe poire Belle-Hélène <i>Pear and chocolate mousse</i>	10 €
Trilogie de fruits rouges, flambée à la liqueur de bergamote <i>Red fruit trilogy, bergamot liqueur flambéd</i>	9 €
Carpaccio d'ananas au basilic <i>Pineapple carpaccio with basil</i>	10 €
Coupe de glaces et sorbets au choix <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	8 €
Entremets aux trois chocolats <i>Black, white and milk chocolate cake</i>	9 €