











## LES CRUS



Carpaccio de bar au naturel	20
 Carpaccio de bar au yuzu	22
 Thon au yuzu et jalapeños	30
Tartare de bar au gingembre et kui chaï	30
 Carpaccio de daurade royale au citron caviar	28
 Céviche de daurade royale al leche del tigre	35
Céviche de daurade royale	32
 Sardines de Méditerranée crues	19
Saumon d'Ecosse mariné aux herbes	22
 Queues de langoustines et segments d'orange	65

## LES ENTRÉES

Encornets à la plancha nature, ail ou piment d'Espelette	28
 Le poulpe	35
Tourteau décortiqué	40
 Moules de roches d'Espagne à la vapeur	25
Sardines de Méditerranée à l'escabèche	24
 Tarte fine au rouget barbet ou sardines	28
 Homard breton façon César	65
Poissons bleus en tempura	22


## L'ÉCAILLER

6 Huîtres spéciales N°3	28
-------------------------	----








  Nos spécialités

## LA PÊCHE DU JOUR




Grillé, vapeur, plancha, **en suquet**

Bar de ligne, daurade royale	110 € le kg
St Pierre, turbotin	90 € le kg
 Mérrou	62
Sole de petite pêche 500 à 600 g	68
Pavé de turbot	70
Rougets barbets	42

## NOTRE CUISINE

 Turbotin rôti à la sauge et pancetta	98 € le kg
 Bar de ligne aux olives Taggiasche (pour 2 personnes)	120 € le kg
Sole meunière à la plancha	75
 Pavé de turbot à la plancha sauce hollandaise	80
Rougets barbets meunière	45
 Rouget barbet caviar d'aubergine et tomate basilic	48
 Saint Pierre rôti aux échalotes confites	58
 Sardines de Méditerranée à la plancha	24
 Dos de cabillaud vapeur courgette et coulis d'olive Taggiasche	45
Pavé de bar de ligne plancha ajoblanco et artichaud poivrade	68

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



 Carabineros à la plancha	88
Homard breton à la plancha beurre corail	75
Langoustines à la plancha	70
 Langoustines au soufflé d'aïoli	76
 Homard breton au soufflé d'aïoli	80

## MENU DÉCOUVERTE

Le chef vous propose un menu découverte  
servi pour toute la table en 7 services  
155 € par personne

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

## NOS PÂTES

 Paccheri al ragu di pesce	35
 Pasta alle vongole de Jean	38
Linguine à la boutargue	40

**La proposition des "Boucheries Nivernaises"**  
**La proposition végétarienne**

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Chèvre du père Fabre	15
Comté	16

## CHARIOT DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER MARC

Pâtisseries, fruits de saison, glaces et sorbets maison	24
---	----

*Nos pâtisseries dégustées à domicile "48h" après votre commande*

Prix nets en euros