


























LES CRUS

 Carpaccio de bar au naturel	20	Bar de ligne, daurade royale	110 € le kg
 Carpaccio de bar au yuzu	22	St Pierre, turbotin	95 € le kg
 Tartare de bar au gingembre et koi chai	30	Mérou 	62
 Carpaccio de daurade royale au citron caviar	28	Sole de petite pêche 500 à 600 g	70
 Thon au yuzu et jalapeños	30	Chapon 	140€ le kg
 Ceviche de daurade royale	32	Turbot	72
 Ceviche de daurade royale al leche del tigre	35	Rougets barbets	42
 Carpaccio de noix de Saint Jacques au poivre Timut	28		
 Queues de langoustines et segments d'orange	65		
 Queues de langoustines au caviar Kristal	98		

LES ENTRÉES



 Encornets à la plancha nature, ail ou piment d'Espelette	28	Turbotin rôti à la sauge et pancetta	105€ le kg
 Le poule	35	Sole meunière à la plancha	75
 Saumon d'Ecosse "comme le hareng"	26	Bar de ligne aux olives taggiasche (pour deux personnes)	120€ le kg
 Tourteau décorqué	40	Saint Pierre rôti aux échalotes confites	58
 Couteaux à la plancha nature ou à l'ail	20	Sole à la normande	85
 Coquilles Saint Jacques à la plancha beurre aux algues	30	Dos de cabillaud à la plancha velouté de crevettes grises	55
 Coquilles Saint Jacques vapeur caviar Kristal	60	Suquet de poisson	60
 Moules de roches d'Espagne à la vapeur	25	Rouget barbet aux cocos de Paimpol	50
 Soupe de poissons maison	20	Pavé de turbot sauce hollandaise	80
		Chapon comme à Murtrouli (pour deux personnes)	150€ le kg
		Aiguillettes de Saint Pierre à la plancha beurre blanc à l'encre de seiche	65
		Pavé de bar de ligne vapeur sauce normande et caviar Kristal	82

L'ÉCAILLER













6 Huitres Spéciales N°3	28	Carabineros à la plancha 	88
6 Huitres Spéciales N°3 beurre fondu au piment d'Espelette	32	Noix de Saint Jacques, écrasé de pomme de terre à la truffe	75
6 Huitres plates Belons 000	55	Homard breton à la plancha beurre corail	85
Oursins (selon arrivage)		Langoustines à la plancha 	73
		Langoustines au soufflé daïoli 	78
		Homard breton au soufflé daïoli 	85

LA PÊCHE DU JOUR





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

20	Bar de ligne, daurade royale	110 € le kg
22	St Pierre, turbotin	95 € le kg
30	Mérou 	62
28	Sole de petite pêche 500 à 600 g	70
30	Chapon 	140€ le kg
32	Turbot	72
35	Rougets barbets	42

NOTRE CUISINE

	Turbotin rôti à la sauge et pancetta	105€ le kg
	Sole meunière à la plancha	75
	Bar de ligne aux olives taggiasche (pour deux personnes)	120€ le kg
	Saint Pierre rôti aux échalotes confites	58
	Sole à la normande	85
	Dos de cabillaud à la plancha velouté de crevettes grises	55
	Suquet de poisson	60
	Rouget barbet aux cocos de Paimpol	50
	Pavé de turbot sauce hollandaise	80
	Chapon comme à Murtrouli (pour deux personnes)	150€ le kg
	Aiguillettes de Saint Pierre à la plancha beurre blanc à l'encre de seiche	65
	Pavé de bar de ligne vapeur sauce normande et caviar Kristal	82

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



28	Carabineros à la plancha 	88
32	Noix de Saint Jacques, écrasé de pomme de terre à la truffe	75
55	Homard breton à la plancha beurre corail	85
	Langoustines à la plancha 	73
	Langoustines au soufflé daïoli 	78
	Homard breton au soufflé daïoli 	85

MENU DÉCOUVERTE

Le chef vous propose un menu découverte servi pour toute la table en 7 services 160 € par personne

LES SUGGESTIONS DU CHEF

NOS PÂTES

	Pasta alle vongole	38
	Linguine à la boutargue	40
	Linguine aux langoustines et crème de langoustines	85

La proposition des "Boucheries Nivernaises"
La proposition végétarienne


NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Chèvre du père Fabre	15
Comté	14
Stilton fermier	15

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

 Nos spécialités