

## Les Entrées Froides

<i>Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre</i>	26 €
<i>Duck Foie Gras made by our Chef, mango-ginger chutney</i>	
<i>Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 36 mois, pain croustillant à la tomate fraîche</i>	31 €
<i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 36 months, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	
<i>15g de Caviar « Black Label » de la Maison CaviarPlaces déposés sur un carpaccio de Noix de Saint-Jacques</i>	55 €
<i>15g of « Black Label » Caviar by CaviarPlaces on a bed of Scallops carpaccio</i>	
<i>King Crab d'Alaska, mayonnaise « Maison » et guacamole</i>	49 €
<i>Alaskan King Crab, home-made mayonnaise and guacamole</i>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth</i>	28 €
<i>Slice of Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	
<i>Tartare de Thon à la mangue</i>	28 €
<i>Tuna tartare with diced mango</i>	
<i>La Salade de Homard aux agrumes</i>	49 €
<i>Lobster salad with citrus fruit</i>	
<i>Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel - Maison CaviarPlaces - 20g</i>	85 €
<i>Caviar « Premium » : Ultra-fresh and natural - Maison CaviarPlaces - 20g</i>	
<i>Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »</i>	17 €
<i>Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce</i>	
<i>Emincé d'Artichauts « violets » crus, douce anchoïade</i>	20 €
<i>Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing</i>	
<i>Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure</i>	18 €
<i>Sweet red pepper roasted with olive oil, fine anchovies</i>	
<i>Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais</i>	20 €
<i>Delicious Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	

<p><i>Dégustation de 9 Saveurs autour de la Mer</i></p> <p><i>Tasting of 9 gifts from the sea</i></p>	36 €
---	------

## Les Entrées Chaudes

<i>Les Calamars frits, sauce Tartare</i>	24 €
<i>Fried Squid, tartare sauce</i>	
<i>Les Calamars sautés à la Provençale</i>	26 €
<i>Sautéed Squid « Provençale-style »</i>	
<i>Salade de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic</i>	34 €
<i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	
<i>La Soupe de Poissons « d'ici », croûtons et rouille</i>	20 €
<i>Home-made rock fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	
<i>Linguine aux Palourdes et Tomates de Sicile</i>	26 €
<i>Linguine with Clams and Sicilian Tomatoes</i>	
<i>Les célèbres spaghetti de César flambés au Cognac</i>	24 €
<i>César's famous spaghetti flamed with Brandy</i>	
<i>Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts 19 € - ou - à la crème de truffe d'été 26 €</i>	26 €
<i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes 19 € - or - cream of summer truffle 26 €</i>	
<i>Le Minestrone à l'Italienne</i>	18 €
<i>Minestrone soup</i>	

<p><i>Ce Soir</i></p>
-----------------------

# Les Produits de la Mer cuisinés

Assortiment de Crustacés et Mollusque : ½ Homard Breton, ½ Camerone, Crevettes, King Crab, Noix de Saint-Jacques Assortment of shellfish and Mollusc : ½ Brittany Lobster, ½ Giant Jumbo Prawn, King Prawns, King Crab, Scallop	65€
Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus	31 €
Les Crevettes sauvages poêlées à la Provençale Pan-sautéed wild King Prawns « Provençale-style »	35 €
Les Gambas « Camerone » simplement rôties à l'huile d'olive extra vierge Giant Jumbo Prawns roasted with Italian extra virgin oil	46 €
Linguine onctueuses au Homard Breton Shelled Brittany Lobster linguine with bisque	42€
œ Demi Homard œ Half Lobster	42 €
œ Homard entier œ Lobster	84 €
Turbotin pour deux personnes - Cuit Vapeur avec une sauce Hollandaise à part ou Cuit à la Provençale Young Turbot for two people - Steamed with a side of Hollandaise sauce or cooked « Provençale-style »	98 €
L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation" Bouillabaisse for one	46 €
Blanc de Saint-Pierre en Barigoule d'artichauts Fillets of John Dory with artichokes ragout	40 €
Dos de Saumon rôti, duo de sauces soja à l'ail confit et beurre blanc Back of roast Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove and white butter sauce	26 €

## Les Poissons et Crustacés servis entiers

Selon arrivage, **Loup de Mer ou Bar de ligne**

According to availability, **Line-fished Sea Bass**

À votre convenance : En Croûte de sel fin (spécialité), Grillé ou Rôti - Sauce Vierge

Your choice: Baked in a fine salt crust (Speciality), Grilled or Roast - Virgin Sauce

Poids Brut - 14 € les 100g - Gross weight -14€ per 100 g

**Saint-Pierre** - Grillé, Rôti ou en Bouillabaisse - **John Dory** - Grilled, Roast or "Bouillabaisse-style"

**Sole « De Petit Bateau »** - Meunière ou Grillée - **Sole** - Grilled or "Meunière-style"

Poids Brut - 12 € les 100g - Gross weight -12€ per 100 g

### Bouillabaisse

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 85 €

**Bouillabaisse avec demi Homard** - **Bouillabaisse with half Brittany Lobster**

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 125 €

**Homard Breton** - Rôti, Grillé ou Vapeur

**Brittany Lobster** - Roast, Grilled or Steamed - Price per person

Prix par personne - Price per person 84 €

## Les Viandes

Côte de Bœuf pour deux personnes - Black Angus Premium - U.S.A - Sauce aux Morilles - Prix par personne Rib of Beef - Black Angus Premium - U.S.A - Morel mushrooms sauce - Price per person	60 €
Noix d'Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Sauce Béarnaise Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Béarnaise sauce	50 €
Le filet de Bœuf façon « Rossini » Fillet of Beef topped with a warm slice of Duck Foie gras and summer Truffle slices	38 €
Coquelet rôti, pommes de Terre « grenaille » fondantes aux champignons, oignons caramélisés et lard fumé Roast young Chicken, sautéed new potatoes with mushrooms, caramelized onions and smoked bacon	26 €
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson Beautiful Veal chop topped with summer Truffle petals, Veal jus	38 €