

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine , chutney mangue-gingembre <i>Duck Foie Gras made by our Chef, mango-ginger chutney</i>	30€
Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 mois , pain croustillant à la tomate fraîche..... <i>Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 months, crusty bread with fresh tomato coulis</i>	39€
Tartare de Dorade , fruit de la passion, citron, grenade et gingembre <i>Sea bream Tartare, passion fruit, lemon, pomegranate and ginger</i>	30€
Déclinaison de Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth <i>Smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill</i>	31€
Ceviche de Sériole de Méditerranée <i>Mediterranean Amber jack Ceviche</i>	32€
La salade de Poulpe "à notre façon" <i>Marinated Octopus salad prepared the way we like it !</i>	33€
Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel – Maison Malakoff – 30G * <i>Caviar «Premium» : ultra-fresh and natural – Maison Malakoff – 30G</i> <small>* Nous tenons à votre disposition notre sélection prestige de Caviar - We have at your disposal our prestigious selection of Caviar</small>	90€
Cœurs de sucrine façon « Caesar salad » <i>Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce</i>	19€
Emincé d'Artichauts « violets » crus , douce anchoïade..... <i>Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing</i>	26€
Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive , quelques anchois de Collioure..... <i>Sweet Red Pepper roasted with olive oil, fine anchovies</i>	23€
Délicieuse Burrata des Pouilles , tomates sélectionnées, basilic frais <i>Delicious Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil</i>	25€

Les Entrées Chaudes

Les Calamars frits , sauce Tartare <i>Fried Squid, tartare sauce</i>	29€
Les Calamars sautés à la Provençale <i>Sautéed « Provençal - style » Squid</i>	29€
Salade de Crevettes sauvages cuites « vapeur » puis marinées avec huile d'olive, citron et basilic <i>Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil</i>	40€
La Soupe de Poissons « d'ici » , croûtons et rouille..... <i>Home-made Rock Fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers</i>	24€
Les Célèbres Spaghetti de César flambés au Cognac <i>César's Famous Spaghetti flamed with Brandy</i>	25€
Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts <i>Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes</i>	21€
Les Ravioles de Saint Jean à la crème de Truffe d'été <i>Saint Jean small Ravioli with cream of summer Truffle</i>	28€
Le Minestrone à l'Italienne <i>Minestrone soup</i>	19€

Les Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec de la purée de pommes de Terre
All our meats are served with mashed potatoes

Noix d'Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Sauce Béarnaise <i>Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Béarnaise sauce</i>	62€
Le Filet de Bœuf façon « Rossini » <i>Fillet of Beef topped with a warm slice of Duck Foie gras and summer Truffle slices</i>	45€
Coquelet rôti , pommes de Terre fondantes aux champignons, oignons caramélisés et lard fumé <i>Roast young Chicken, sautéed new potatoes with mushrooms, caramelized onions and smoked bacon</i>	29€
Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été , jus de cuisson <i>Beautiful Veal chop topped with summer Truffle petals, Veal jus</i>	40€

Les Poissons et Crustacé 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 - 15 € les 100 g - Gross weight -15€ per 100 g

Saint-Pierre - Grillé ou Rôti - John Dory - Grilled or Roast

Sole « De Petit Bateau » - Meunière ou Grillée - Sole - Grilled or “ Meunière-style ”

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

Bouillabaisse

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 95€

Bouillabaisse avec demi Langouste - Bouillabaisse with half Brittany Lobster

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 135€

Langouste Royale - Rôtie ou Vapeur - Brittany Lobster - Roast or Steamed

Prix par personne - Price per person 115€

Les Produits de la Mer cuisinés

Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau **42€**
Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus

Les Crevettes sauvages poêlées à la Provençale, fine ratatouille **45€**
Pan-sautéed « Provençal - style » wild King Prawns, fine ratatouille

Gambas « Camerone » rôtie à l'huile d'olive et Tomates cerises et purée de patates douces **49€**
Giant Jumbo Prawn roasted with Italian oil, Cherry tomatoes and mashed sweet potatoes

Langouste Rose entière, Paccheri à la bisque de Crustacés..... **72€**
Whole Brittany Lobster, Paccheri pasta with Shellfish bisque sauce

Turbotin pour deux personnes - Cuit « vapeur » avec une sauce Hollandaise à part ou Cuit à la Provençale..... **104€**
Young Turbot for two people - Steamed with a side of Hollandaise sauce or cooked « Provençal-style »

L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation" **52€**
Bouillabaisse for one

Dos de Cabillaud rôti, courgettes "Pays", sauce vierge aux olives noires "Taggiasca"..... **32€**
Roast Cod on a bed of local Zucchini, virgin sauce with Italian pitted olives

Dos de Saumon rôti, duo de sauces: soja à l'ail confit et beurre blanc riz noir **29€**
Back of roast Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove and white butter sauce, black rice

GARNITURES - 6 euros

Raviolini « Artichauts »
Purée de Pommes de Terre
Frites Fraîches
Haricots verts sautés
Poêlée de Légumes
Riz Noir

Raviolini « Truffe » (+ 6 euros)
Purée Truffe (+ 6 euros)
Purée Patates douces
Ratatouille
Salade Verte

SIDES DISHES - 6 euros

Artichokes Raviolini
Mashed Potatoes
Fresh French Fries
Sautéed Green Beans
Pan-Sautéed vegetables
Black Rice

Truffle Raviolini (+ 6 euros)
Truffle Mashed Potatoes (+ 6 euros)
Sweet Mashed Potatoes
Fine Ratatouille
Green Salad

Ce soir

Taxes et Service compris - Taxes and service included

Nous tenons à votre disposition le descriptif des allergènes présents dans chacun de nos mets - We are happy to supply you with full details of any allergen substances used in our dishes