



## LA CARTE

### *La Fraîcheur*

6 huitres de Camargue	14
Jambon de Bellota et roquette	18
La Burrata crémeuse des Pouilles à la Truffe, jambon truffé	18
Salade de Poulpe, pomme de terre et roquette	18
Camembert rôti sur son lit de salade	15

### *La Mer*

Moules de Bouchot à la Brasoucade « Persillade, fenouil, piment d'Espelette »	18
Moules de Bouchot à la crème	18
Tataki de thon sauce sésame et soja	24
Seiche à la plancha, Aïoli au Yuzu	22
Saumon Yakitori « soja, miel, coriandre »	24
Dorade à la plancha sauce citronnée	22
Loup à la plancha (800g)	29
Rouille du pêcheur	22
Gambas ouvertes à la plancha, sauce piquante	24
Parillada de poissons pour 2 personnes	89

### *Les Pâtes*

Penne aux Gambas	24
Linguine aux Palourdes (Supplément Poutargue + 8 €)	24
Ravioles de Roman à la crème et Truffe	22

### *La Terre*

Filet de bœuf, sauce Poivre Moutarde	28
Magret de canard, sauce miel moutarde	26
Gardianne de Taureau	22

### *Menu Enfants*

Nuggets / Frites / Glace 1 boule	15
----------------------------------	----

Prix en euros ttc / service inclus

## *Desserts*

Dessert du jour	10
Assiette de fromages	10
Pavlova Poire Chocolat	10
Tarte aux citrons	10
Coulant au chocolat	10
Le Merveilleux au chocolat	10
Café gourmand	10