



## **ENTRÉES**

L’Oeuf Mimosa		17€
chair de Tourteaux, caviar d’Aquitaine, mayonnaise aneth combawa		
Mimosa Egg, Crabmeat and french caviar, combawa & aneth mayonnaise		
Fleurs de Courgettes		17€
de pays en beignets, sauce tomates ail gingembre		
Fried zucchini flowers from local product, garlic and ginger tomatoes sauce		
Tartare St Jacques “Normandes”		21€
fruits de la passion, Mertensia maritima, zest de Kumquat, choux graffiti		
Tartare of Fresh Scallops from “Normandie”, passion fruit, mertensia maritima, Kumquat zest, graffiti		
Préssé de Poulpe		19€
snacké, aïoli rouge & noir, pomme de terre rôtie, jeunes pousses		
Compressed Octopus a la plancha, red and black aïoli, roasted potatoes, young plants		
Foie Gras de Canard		23€
Igp du Sud-ouest mi-cuit maison, confit d'oignons, gelée de figues, brioche		
Home made semi cooked Duck Foie Gras IGP from south west, candied onions, fig jelly, bun		
Les Huitres spéciales GEAY n°3 Marennes d’Oléron	Les 6	21€
The Marennes d’Oléron GEAY specials oysters n°3	Les 12	35€
Ravioles de Crevettes sauvage		21€
coriandre fraîche, citron vert, émulsion lait de coco végétale		
Wild Prawns Ravioles, fresh coriander, lime, coconut vegetal emulsion		

## **LES POISSONS**

Thon Rouge de méditerranée caviar d'aubergines, courgettes & mini poivrons grillés, jus aux herbes Mediterranean Bluefin Tuna, eggplants caviar, zucchini & mini peppers, herbs juice	35€
Coquilles St Jacques "Normandes" Asperges vertes de pays, amandines rôties, émulsion safran estragon Fresh scallops from Normandie, local green asparagus, roasted amandine potatoes, saffron tarragon emulsion	30€
Blanc de Turbot sauvage amandines rôties & tombée d'épinards, sauce aux morilles Wild Turbot filet, roasted amandine potatoes and steamed spinachs, Morel sauce	35€
Marseillaise Poissons sauvages, comme une bouillabaisse, rouille, croutons Marseillaise of wild fish, like a bouillabaisse, rouille	38€
Filet de Loup sauvage Shitake & pleurottes persillées, grenailles, jus de veau acidulé Wild Seabass filet, shitake and oyster mushrooms in parsley, grenailles potatoes, acidulous veal juice	29€
Arrivage de poissons sauvages entiers (Sole, St Pierre, Barbecue, Daurade...) Ask the waiters for the daily arrival of whole wild fish	

## **LES VIANDES**

Côte de Veau française pommes de terre farcie comté, jambon ciboulette, jus de veau café noisettes French Veal Chop, stuffed potates with comté cheese, ham and chive, coffee nuts veal juice	32€
Noix d'Entrecôte d'Argentine grillée, sauce béarnaise, frites maison Argentina grilled Rib eye steak, bearnaise sauce, Home made french fries	35€

Prix nets  
Paiement par espèces ou carte bancaire



## LES DESSERTS

Assiette de Fromages affinés, roquette	15€
Plate of matured cheese, roquette lettuce	
Finger Citron crème brûlée vanille Yuzu, meringues croquantes	13€
Lemon finger tartelette, yuzu vanilla creme brûlée, crunchy meringue	
Fraises de Carros, mousse chocolat blanc, compotée de rhubarbe, dacquoise	14€
Strawberries from Carros, white chocolate mousse, rhubarbe compote, dacquoise	
Entremet Mangue passion, diplomate coco, croustillant feuillantine	13€
Mango passion fruits entremet, coco nut diplomate cream, feuillantine biscuit	
Tarte Tatin aux pommes sablé Breton beurre demi sel, sorbet pommes vertes	13€
Apple Tatin tartelette, salted butter shortbread biscuit, green apple sorbet	
Profiteroles craquelées glace vanille, chocolat Valrhona Guanaja 70%	14€
Profiterole home made with vanilla ice cream, "Valrhona guanaja 70%" chocolate sauce	
Coupe de Fraises de Carros	14€
Simply fresh strawberries cup from "Carros"	

## LES GLACES ARTISANALES

Café, chocolat, vanille, pistache, rocher, stracciatella, malaga,	1 boule	3€
caramel beurre salé, yaourt, mangue, fraise, framboise, citron,	2 boules	6€
abricot, noix de coco, passion	3 boules	8€

Prix nets

Paiement par espèces ou carte bancaire