

ENTREES / APPETIZERS

Les Classiques...

Langouste en tartelette comme un souskaï, relevée au combawa <i>Lobster tarte with mango and garlic vinaigrette, flavoured with combawa</i>	27 €
Foie gras de canard du Périgord confit, ananas et pain d'épice <i>Home made duck foie gras, served with pineapple and gingerbread</i>	24 €
St-Jacques en tartare de rose aux betteraves Chioggia et raifort <i>Sea scallops tartar with Chioggia beetroots and horseradish</i>	26 €
Les Légumes « grillés confits », condimentés d'une crème Burrata <i>Grilled and preserved vegetables with a Burrata cream</i>	22 €
Ris de veau en ravioles, bouillon perlé, parfum noisette <i>Veal sweetbreads ravioli, with pearled broth, hazelnut flavour</i>	24 €

Les Créations...

Oursin, crème croustillante, choux fleur et caviar d'aquitaine <i>Sea urchin with crispy cream, cauliflower and French caviar</i>	31 €
Calamars en feuille poêlés, tartare de mahi-mahi iodé <i>Pan-fried calamari with mahi-mahi tartar</i>	24 €
King Crabe aux fruits de la passion et orangé <i>Salad of king crab with passion fruit and citrus</i>	27 €
Langoustines en médaillons au chou vert, bouillon citronnelle <i>Crawfish medallions with green cabbage and lemongrass broth</i>	29 €
Foie gras de canard poêlé, jus de mangue au jasmin <i>Pan fried foie gras with mango reduction sauce and jasmine</i>	27 €
Le caviar Oscietre <i>Oscietra caviar</i>	10g/130 €

POISSONS / FISH

Eaux Chaudes ...

Lambis, blanquette aux pommes de terre et carottes 30 €
Conch served with a potato and carrot stew

Vivaneau, filets poêlés au pamplemousse et petits pois 35 €
Pan fried yellow tail snapper filet, with grapefruit and green peas

Eaux Froides ...

Saint-Pierre en tortellini sur « risotto de cèleri boule » 38 €
Tortellini of John Dory on a bed of celery risotto

Turbot étuvé, gâteau d'endive parfumé orange et truffes 39 €
Braised turbot and chicory cake flavoured with orange and truffles

Homard du Maine sauté au gnocchi de pomme de terre et champignons des bois 40 €
Sautéed Maine lobster, potato gnocchi and forest mushrooms

Le Vert...

Ravioles de carotte laquées au gingembre 23 €
Carrot ravioli glazed with ginger

VIANDE / MEAT

Les Blanches...

Veau, côte piquée aux truffes, crémeux de panais 43 €
Veal chop spiked with truffles, on parsnip cream

Porc breton, filet au tamarin, sur pain perdu d'aubergine 36 €
Tamarind seasoned pork filet on an egg plant French toast

Les Rouges...

Agneau des Pyrénées,
Carré en croute d'argile au thym, panisse et chutney de tomate Guadeloupe 38 €
Pyrenean rack of lamb in a clay crust with thyme, panisse and tomato chutney

Bœuf Angus en variation 35 €
Entrecôte et pomme de terre sauté
Joue de bœuf braisée en tartine de Béarnaise
L'os gratiné en salade d'herbes
Angus beef prepared 3 ways
Rib steak and sautéed potatoes
Ox cheek on a béarnaise toast
The marrowbone oven-grilled with a salad of herbs

Pigeon royal fumé, cuisse confite aux herbes et oignons grelot 38 €
Smoked royal pigeon, the leg comfit with herbs and pearl onions

DESSERTS / DESERTS

Glaces... / Ice creams & sorbets

Sorbets et glaces maison « à la carte » 15 €
A la Carte home-made ice creams and sorbets

Froid... / Cold

Ananas à la coco dans l'esprit d'une tarte 17 €
Pineapple and coconut in the spirit of a tart

Salade de fruits exotiques en gaspacho, comme une « île flottante » 18 €
Exotic fruits gazpacho, like a "floating island"

Citron meringué version 2011 16 €
Meringue and lemon tart, 2011 version

Chaud... / Warm

Tarte soufflée au chocolat noir framboise, relevée au balsamique 18 €
Souffléed tart of raspberry and dark chocolate, balsamic sauce

Pistache en fines ravioles au cœur de chocolat, bouillon poire vanillée 17 €
Fine pistachio ravioli with a chocolate heart, pear and vanilla soup

Crêpes Suzette, flambées par nos soins 20 €
Traditional Crêpe Suzette

LES INCONTOURNABLES

Spaghettis aux truffes noires et parmesan dans la meule <i>Parmesan spaghetti & black truffles</i>	25 € entrée / 38 € plat
La langouste grillée en toute simplicité <i>Fresh grilled Caribbean lobster, from our aquarium</i>	100g/10 €
Langouste gratinée <i>Lobster gratin</i>	100g/10 €