

LES HUÎTRES

FINES DE CLAIRE AFFINÉES N°3

€18

1,50 pièce

MÉDITERRANÉE N°3

€16

1,35 pièce

ISIGNY TAILLEPIED N°3

€22

1,85 pièce

GILLARDEAUX SPÉCIALES N°4

€30

2,35 pièce

OSTRA REGAL

€32

2,70 pièce

PLATS CHAUDS À LA PLANCHA

GAMBAS SAUVAGES

€19

COUTEAUX

€16

2 pièces

GAMBAS SAUVAGES

€26

BARON DE SAUMON

€22

3 pièces

SAINT JACQUES

€20

BARON DE THON

€22

LES PRÉPARATIONS

CARPACCIO ST JACQUES

€16

Nature - Huile d'olive citron

TARTARE DE THON

€17

CARPACCIO ST JACQUES

€18

Japonaise

GRAVELAX DE SAUMON

€16

CARPACCIO DE ST JACQUES

€22

Aux truffes

SAUMON FUMÉ ARTISANAL BLINIS

€23

150g

TARTARE DE SAUMON

€17

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

BULOTS

€0,50

Nature

GAMBAS

€6

Sauvage cuites U15

PINCES DE CRABES

€69

4/8

CLAMS

€39

Le kg

CREVETTES

€1

30/40 AMS

HOMARD

€96

Le kg

CREVETTES

€2

Perle de corail 20/30

OURSINS DE GALICE

-

Suivant le cours

PLATEAUX BOIS

FROMAGES

€18

Fromage de chèvre de Vars, bleu du Queyras,
tome du Queyras, fondu

JAMBONS

€18

Jambon cru d'Aveyron, saucisse de foie,
saucisse sèche, saucisson frais

PLANCHE MIX

€25

Fromage et charcuterie

FOIE GRAS FERMIER DU GERS

€19

80 grammes

FOIE GRAS FERMIER DU GERS

€26

120 grammes

JAMBON TRUFFÉ BURRATA

€18

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

€6

FAISSELLE DE VARS

€6

Miel, confiture

MOCHI

€6

2 pièces (thé vert, yuzu, triple chocolat,
caramel beurre salé, mangue)