



CUISINE OUVERTE DE  
DE 11H45 À 13H15 AINSI QUE DE 18H45 À 20H15



## Menu

\* TOURELLE DE CRABE/RÉMOULADE DE RAVE/CROQUANT AU CHARBON VÉGÉTAL ET AVOCAT (22 € - 28 €)  
OU  
\* 6 HUITRES CREUSES N°3 SUR GLACE (20 €)

\*\*\*

\*\* TARTE FINE AUX OLIVES DE NICE/ASPERGES VERTES DE MALINES GRILLÉES/CRÈME D'OLIVES ET PARMESAN/ROQUETTE AU PISTOU (25 €)

\*\*\*

\*\*\* RAVIOLE DE HOMARD AUX ÉPINARDS/BEIGNET DE CIBOULE ET FRAÎCHEUR DE RAMONAS (25 € - 30 €)

\*\*\*

\*\*\*\* RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS, CRÈME DE BURRATA FUMÉE, TOMATES ASSORTIES (27 € - 36 €)

\*\*\*

\* PLUMA IBÉRIQUE, AUBERGINE CONFITE, CERISES ET PISTACHES, JUS À LA KRIEK (34€)

OU

TRANCHE DE SAUMON MI-FUMÉ SAISI À LA FLAMME, PURÉE DE CAROTTES/GINGEMBRE ET FENOUIL (35€)

OU

CÔTE À L'OS GRILLÉE SERVIE POUR DEUX UNIQUEMENT BLEUE OU SAIGNANTE, BÉARNAISE ET FRITES  
(SUPPLÉMENT DE 50 € AU MENU) (90€)

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS, PAIN AUX NOIX, RAISINS ET FRUITS SECS  
(+ 16 € À LA CARTE ET + 13 € À LA PLACE DU DESSERT)

\*\*\*

\* FRAISES DE LA RÉGION, CITRON CONFIT, MERINGUE RHUBARBE (12 €)

BALADE \* 45 € (+ 22 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)  
PLAISIR \*\* 60 € (+ 27 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)  
DÉGUSTATION \*\*\* 75 € (+ 32 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)  
INCONTOURNABLE \*\*\*\* 90 € (+ 37 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

## Menu Blanc 6 services «prestige»

100 € (+ 37 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

LE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI, JOURS FÉRIÉS AINSI QUE LES VEILLES DE JOURS FÉRIÉS NOUS NE PROPOSONS PAS DE PLATS UNIQUES NI DE MENU DU JOUR. MERCI D'EN TENIR COMPTE AINSI QUE POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

## Menu Terre & Mer

100 € (+ 32 € AVEC LES VINS ADAPTÉS) / PP

BAGUETTE FEUILLETÉE ET CREVETTES NOBASHI EN TARTARE.  
CONSOMMÉ GLAÇÉ DE QUEUE DE BOEUF AUX CEUFS DE SAUMON (25 €)  
OU  
6 HUITRES CREUSES N°3 SUR GLACE (20 €)

\*\*\*

ANGUILLE FUMÉE AU MILIEU D'UN CUBE DE FOIE GRAS DE CANARD. BRIOCHE TRUFFÉE (22 €)

\*\*\*

CROMESQUIS DE CABILLAUD, FONDUE DE BLANCS DE POIREAUX AU CURRY, TRANCHE DE LARD CONFIT 72H  
MOUSSEUX D'ASPERGES BLANCHES DE MALINES (28 €)

\*\*\*

RAVIOLE DE HOMARD AUX ÉPINARDS/BEIGNET DE CIBOULE ET FRAÎCHEUR DE RAMONAS (25 € - 30 €)

\*\*\*

BOUILLABAISSE SAFRAN/ROUILLE, EFFEILLÉ DE JAMBON SERRANO 24 MOIS (35 €)

\*\*\*

FRAISES DE LA RÉGION, CITRON CONFIT, MERINGUE RHUBARBE (12 €)

## Menu du jour

ENTRÉE + PLAT  
33 € (+22 € VINS ADAPTÉS)  
(EXCEPTÉ VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI)

NOUS TENONS FORTEMENT À VOTRE BIEN-ÊTRE, TOUTE ALLERGIE ET/OU INTOLÉRANCE SERA PRISE EN COMPTE

TOUT CHANGEMENT DANS NOS MENU ENTRAÎNERA UN COÛT SUPPLÉMENTAIRE

AFIN DE PRÉSERVER LE BON REPOS DE NOTRE ÉQUIPE, LA DERNIÈRE COMMANDE SERA PRISE À 13H30 LE MIDI ET 20H30 EN SOIRÉE. LA DERNIÈRE CONSOMMATION SERA SERVIE À 16H EN APRÈS-MIDI ET À 23H30 EN SOIRÉE. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPRÉHENSION

L'ÉQUIPE DU MOMA