

LES GRANDES ASSIETTES A PARTAGER

Notre sélection de charcuteries d'exception 34€

Selection of fine delicatessen

Jambon de pata negra Bellota Guijuelo (DOP d'Espagne) et chorizo Bellota, Coppa de Bologne et Lonzo Corse, saucisson Fayet du pays basque français Bellota, piment vert basque «guindillas», câpres, pain cristal, condiment tomate

Notre sélection de produits de la mer Byzance 33€

Selection of fine Byzance seafood products

Saumon fumé, matjes (hareng mariné), œufs de saumon, poulpe confit, sardines à l'huile, anchois fumés, crème épaisse et focaccia tomate

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

MENUS

pour l'ensemble des convives – for the whole table

Menu Saveurs des Iles 45€

*Deux entrées, poisson, viande et dessert en portions dégustation,
selon l'inspiration du jour*

Menu Dégustation 70€

Un voyage culinaire signé Antoine Heerah

Les plats des menus sont à base de:

huîtres, œuf, coquillages, crustacés, poisson, viande et agrumes

The dishes in our menus contain: oysters, egg, shellfish, fish, meat and citrus

Menu Enfant 25€

Plat

Poisson ou viande du moment

Garniture au choix : légumes croquants, risotto ou pommes sautées

Dessert

Millefeuille chocolat revisité

Les plats des menus ne sont pas interchangeables avec ceux d'autres menus ou de la carte

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

ENTRÉES DE SAISON

**Carpaccio de blanc de bar et thon rouge, zeste de citron vert,
œufs de truite, tarama et focaccia 21€**

Sea bream and tuna carpaccio, lime zest, trout roe, tarama and focaccia

**Huîtres françaises de Normandie Spéciales n°2 rafraîchies
aux agrumes Bachès 19€**

French Oysters n°2 from Normandie with Bachès citrus fruits

**Foie gras de canard fermier Landais maison et son foie gras
poêlé, toasts de pain Poujauran et condiments 25€**

*Homemade Landes duck foie gras terrine, pan-fried foie gras,
Poujauran bread toasts and condiments*

**Soupe froide thaï aux queues de langoustines
et raviole croustillante 19€**

Cold thaï soup, langoustine tails and crispy ravioli

Verre de Côtes de Gascogne moelleux 7€

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

ENTRÉES VÉGÉTALES

Risotto milanais au safran et légumes croquants 16€

Milan-style risotto with safran, parmesan and vegetables

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

PLATS

**Selon arrivage : Homard breton ou normand entier (600gr)
grillé, décortiqué et reconstitué 54€**

Garniture au choix : Légumes croquants ou risotto parmesan

According to arrival: Grilled whole lobster shelled and reconstructed.

Side dish options: crunchy vegetables or parmesan risotto

**Filet de dorade grise sauvage à la mauricienne, gambas
Black Tiger et biryani de basmati au jus de crevettes 34€**

*Mauritius-style wild bream fillet, Black Tiger prawn,
basmati biryani and shrimp jus*

**Filet de rouget grillé du Guilvinec,
fenouil et artichauts fondants 32€**

Grilled red mullet fillet, fennel and artichokes

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

**Filet de bœuf de Galice maturé 35 jours
et pommes sarladaises 42€**

Galicia beef fillet (35-day maturation) and sautéed potatoes

**Carré d'agneau de lait catalan El Xai, mousseline de carottes
bio à l'orange 36€**

*Grilled rack of milk-fed lamb from Catalonia, carrot and organic orange
mousseline*

Tous nos poissons sont d'origine française, à l'exception du saumon (Ecosse).
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides,
soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques

DESSERTS

Verre de Muscat de Rivesaltes 2013 8€

Fromage du jour, toasts de pain Poujauran 12€

Cheese of the day and Poujauran bread toasts

**Savarin punché aux raisins imbibés de rhum mauricien,
crème fouettée 11€**

Sponge cake, raisins soaked in Mauritius rum, whipped cream

Figues rôties au jus de violette, glace vanille-macadamia 12€

Roasted figs, violet juice, vanilla and macadamia ice cream

Millefeuille de fruits rouges et bergamote 11€

Red berries and bergamot millefeuille

Sablé chocolaté au yuzu 12€

Crumbly shortbread, chocolate ganache and yuzu

Directeur de salle: Florian Miard

Second de cuisine: Jean Walner Demosthene

Tous nos prix sont nets, taxes et service inclus

L'ensemble de nos plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques