



MISE EN BOUCHE

- Salade de tomate Misfits ; chiffonnade de mortadelle aux cornichons. 16€
- Pressé de tourteau au naturel ; poivrades et mange-tout assaisonnés d'une mayonnaise au colombo. 32€
- Carpaccio de dorade royale, cubes semi-confits de pastèque ; gelée d'algue kombu, salicornes. 38€
- Tranches fines de thon blanc germon ; aubergine, abricot et petits oignons au curry vert. Œuf poché - mouillettes de brioche. 21€



INSOLITES

- Crème glacée de bocconcini, soupe de tomate froide aux amandes. 21€
- Liebig à la coriandre fraîche, sorbet en amertume et cocktail de crevettes. 19€
- Sardines : grillées puis laquées. Crues aux fines herbes sur un toast Melba. 18€



ESSENTIELS

- Deux origines de fromage de chèvre, manchego râpé ; haricots verts au Roquefort. Ricotta au miel d'acacia. 12€
- Grenadin de veau fermier à l'origan, ravioles de gorgonzola à l'oseille. Pétales d'oignon rouge au yusu. 36€
- Gnocchi de ratte au Moscato d'Asti, fenouil au parmesan. 12€



PECHE MODESTE

- Bortch d'été : merlan, espadon et quenelles de rumsteack de bœuf.
Pain noir Moujic.
Crème épaisse. 24€
- Anchois frais façon basquaise ;
royale de poivron rouge, couteaux. 19€
- Pavé de cabillaud rôti, brandade de chou-fleur ;
pousses d'épinard Lee. 30€



MARÉE NOBLE

- Rouget de roche et encornets aux olives noires,
soubressade de coco de Paimpol. 35€
- Blanc de St Pierre à la poêle : concombre, tomate
et abricots moelleux, gelée de piment d'Espelette. 40€
- Fricassée de homard bleu au basilic,
charlottes de Noirmoutier et carottes fanes.
Bisque glacée. 64€



Prix net