LES CRUS

	Carpaccio de bar au naturel	20
	Carpaccio de bar au yuzu	22
	Thon au yuzu et jalapeños	26
	Tartare de bar au gingembre et kui chaï	27
	Carpaccio de daurade royale au citron caviar	28
	Céviche de daurade royale	30
	Sardines de Méditerranée crues	19
	Queues de langoustines et segments d'orange	65

LES ENTRÉES

	Encornets à la plancha nature, ail ou piment d'Espelette	25
	Le poulpe	29
	Tourteau décortiqué	35
	Moules de roches d'Espagne à la vapeur	25
	Tarte fine de rougets barbets ou sardines	25
	La salade de homard breton	65

L'ÉCAILLER

	6 Huîtres spéciales N°3	28

Nos spécialités

LA PÊCHE DU JOUR

Grillé, vapeur, plancha, en suquet

	Bar de ligne, daurade royale	100 € le kg
	St Pierre, turbotin	85 € le kg
	Mérou	62
	Sole de petite pêche 500 à 600 g	63
	Pavé de turbot	70
	Chapon	105 € le kg
	Rougets barbets	42
	Homard breton	65

NOTRE CUISINE

	Turbotin rôti à la sauge et pancetta	95 € le kg
	Bar de ligne aux olives Taggiasche (pour 2 personnes)	110 € le kg
	Sole meunière à la plancha	68
	Saint Pierre rôti aux échalotes confites	58
	Rouget barbet riz bomba	50
	Sardines de Méditerranée à la plancha	24
	Aioli à notre façon	55

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

	Carabineros à la plancha	68
	Homard breton à la plancha beurre corail	75
	Langoustines à la plancha	65
	Langoustines au soufflé d'aïoli	70
	Homard breton au soufflé d'aïoli	78

MENU DÉCOUVERTE

Le chef vous propose un menu découverte servi pour toute la table
en 7 services

138 € par personne

LES SUGGESTIONS DU CHEF

NOS PÂTES

	Paccheri al ragu di pesce	35
	Linguine à la boutargue	40

La proposition des "Boucheries Nivernaises"

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Chèvre du père Fabre	15
Comté	14

CHARIOT DE DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIER MARC

Pâtisseries, fruits de saison, glaces et sorbets maison	22

Nos pâtisseries dégustées à domicile "48h" après votre commande

Prix nets en euros