

NOS ENTREES FROIDES

Cocktail de crabe à l'ananas, mousse d'avocat glacée minute acidulée au citron vert	18 €
Carpaccio d'espardon, vinaigrette gingembre et cumbava	17 €
Foie gras maison aux graines de vanille en deux façons et sa trilogie de saveurs	21 €
Homard en salade aromatisé au miel d'acacias dans sa corolle croustillante	23 €
Les 6 huîtres spéciales n°3	15 €
Gaspacho de tomates aux épices, glace moutarde et émulsion d'huile d'olive	14 €
Millefeuille de chèvre, poivron rouge et tapenade	16 €
Soupe de melon au basilic et espuma de parme	14 €
Salade d'ourite aux oignons rouges et coriandre à la créole	16 €

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de roche, ses croûtons et sa rouille	14 €
Foie gras poêlé en crumble de spéculos, betterave en deux façons	21 €
St Jacques et fondue de poireaux en tatin, salade de pays	19 €
Ravioles de homard maison dans sa nage de langoustines, crème fouettée au chorizo	19 €

NOS PATES ET RISOTTO

Linguini aux fruits de mer, tomates fraîches, basilic et huile d'olive	16 €
Gnocchis aux cèpes et sa fricassée de gambas	23 €
Risotto verde aux langoustines et son émulsion de crustacés	21 €

Prix nets - Service compris - Carafe d'eau gratuite

LE COIN DE LA MAREE

Marmite des Pêcheurs, ses croûtons et sa rouille	25 €
Columbo de gambas, riz coco et citronnelle	24 €
Croustillant de loup au miel de Provence et ses légumes fondants	27 €
Filets de daurade et achards de légumes cuits dans sa feuille de bananier	26 €
Filet de Saint Pierre laqué aux épices d'Asie, bille de polenta crémeuse	27 €
Mi-cuit de thon teriyaki, pommes de terre écrasées au wasabi	24 €
Pavé de vivaneau mariné à la mauricienne, rôti au four	25 €
Sauté de poulpe à la méditerranéenne	19 €

NOS SPECIALITES MAISON

Bouillabaisse (2 personnes)	80 €
Bouillabaisse Royale (2 personnes)	120 €
Bourride des Pêcheurs (2 personnes)	80 €
Bourride Royale des Pêcheurs (2 personnes)	120 €
Homard canadien grillé au beurre d'ail et fleur de thym	42 €
Homard canadien thermidor	46 €
Langouste grillée au beurre d'ail et fleur de thym	52 €

NOS POISSONS ENTIERS GRILLES AVEC GARNITURE AU CHOIX

Loup (400/500 gr)	27 €
Loup en croûte de sel (15 minutes d'attente)	30 €
Daurade Royale (400/500 gr)	25 €
Daurade Royale en croûte de sel (400/500 gr) (15 minutes d'attente)	28 €
Sole grillée ou meunière	37 €
Saint Pierre pour 2 personnes, les 100 gr	8 €
Nos garnitures au choix :	
Riz bruyani	
Légumes fondants	
Ratatouille	
Gratin dauphinois	
Garniture supplémentaire	2 €

LE COIN DU BOUCHER

Duo volaille et légumes croquants façon tandoori	20 €
Millefeuille de filet de bœuf au raifort, fumé minute au thym	29 €
Souris d'agneau confite aux quatre épices	24 €

NOS FROMAGES

Chèvre chaud au miel et pignons de pin sur lit de salade	8 €
Assiette de fromages	8 €

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat au cœur blanc, granité de poires, caramel au beurre salé (9 minutes d'attente)	7 €
Tiramisu aux framboises	7 €
Panacotta à la mandarine	7 €
Duo de crèmes brûlées vanille et fraises des bois	7 €
Carpaccio d'ananas et son sirop à la citronnelle, sorbet mangue	7 €
Soupe de fraises et sa boule de glace verveine	7 €
Coupe La Baronne (vanille, caramel beurre salé, éclats de cacahuètes)	7 €
L'assiette chocolat (déclinaison de douceurs chocolatées, 9 minutes d'attente)	10 €
Colonel (sorbet citron, vodka), Général (glace vanille, whisky)	10 €
Coupe Les Pêcheurs (sorbet citron, limoncello, champagne)	10 €

NOS GLACES ET SORBET

Coupe 2 boules	6 €
Parfums au choix : Vanille, Café, Chocolat, Poire, Citron, Fraise, Cassis, Pistache, Mangue.	

MENU A 28 €

Cocktail de crabe à l'ananas, mousse d'avocat glacée minute acidulée au citron vert
Gaspacho de tomates aux épices, glace moutarde et émulsion d'huile d'olive
Soupe de poissons de roche, ses croûtons et sa rouille
Soupe de melon au basilic et espuma de parme
Salade d'ourite aux oignons rouges et coriandre à la créole



Sauté de poulpe à la méditerranéenne
Columbo de gambas, riz coco et citronnelle
Gnocchis aux cèpes et sa fricassée de gambas
Duo volaille et légumes croquants façon tandoori



Duo de crèmes brûlées vanille et fraises des bois
Tiramisu aux framboises
Coupe de glace et sorbet (2 boules)

MENU A 38 €

Millefeuille de chèvre, poivron rouge et tapenade
Ravioles de homard maison dans sa nage de langoustines, crème fouettée au chorizo
Foie gras maison en deux façons et sa trilogie de saveurs
St Jacques et fondue de poireaux en tatin, salade de pays
Carpaccio d'espardon, vinaigrette gingembre et cumbava



Marmite des Pêcheurs, ses croûtons et sa rouille
Pavé de vivaneau mariné à la mauricienne, rôti au four
Mi-cuit de thon teriyaki, pommes de terre écrasées au wasabi
Filets de daurade et achards de légumes cuits dans sa feuille de bananier
Millefeuille de filet de bœuf au raifort, fumé minute au thym (suppl. 3 €)



Fondant au chocolat au cœur blanc, granité de poires, caramel au beurre salé
Soupe de fraises et sa boule de glace verveine
Carpaccio d'ananas et son sirop à la citronnelle, sorbet mangu

MENU A 45 €

Amuse bouche



**Foie gras poêlé en crumble de spéculos, betterave en deux façons
Homard en salade aromatisé au miel d'acacias dans sa corolle croustillante**



**Croustillant de loup au miel de Provence et ses légumes fondants
Filet de Saint Pierre laqué aux épices d'Asie, bille de polenta crémeuse**



**L'assiette chocolat (déclinaison de douceurs chocolatées, 9 minutes d'attente)
Coupe Les Pêcheurs (sorbet citron, limoncello, champagne)**