

# LA CARTE

## ■ ■ ■ ■ Côté saveur

	€
Pata Negra Ibérico Belota et guindillas	23.80
Foie gras poêlé sauce au Pineau, aumônière croustillante aux fruits d'automne	22.80
Omelette aux pieds de mouton, frisson de jambon, mesclun de salade	<del>17.20</del> 15.30
Terrine de foie gras de canard mi-cuite au Pineau, fleurs de sel	23.20
Emincé de palombe et fois gras poêlés, sauce aux aïelles, bouquet de salade	21.10
Brouillade légèrement crémeuse au caviar de hareng Avruga	17.10

## ■ ■ ■ ■ Côté fraîcheur marine

Huîtres N°3 fines (Papin) la douzaine, crépinette maison (6 pièces : 10.50 €)	19.50
Huîtres N°3 spéciales (Papin) la douzaine, crépinette maison (6 pièces : 13.50 €)	24.50
Tartare de thon Albacor minute au citron vert, coriandre fraîche et arachides	17.80
Fricassée de calamar en persillade et mesclun de salade	17.90
Mesclun de gambas, langoustines et ris de veau aux tomates confites	21.90
Nems au trois saveurs sauce aigre douce (gambas, Saint-Jacques, langoustines)	19.80

## ■ ■ ■ ■ En direct de la Côtinière

Mixed grill royal de poissons sauce à l'Espagnol (Bar, Saint-Pierre, thon, cabillaud, maigre)	24.00
Calamar entier grillé sauce à l'espagnole	25.60
Choucroute Royale de la mer au beurre blanc	26.90
Épais pavé de bar grillé à l'huile de lime, petits légumes au wok	29.50
Fricassée de calamars en persillade, petits légumes du marché	26.50
Filets de rouget grillés sauce à la vanille	26.30
Pavé de cabillaud grillé à l'huile d'olive et citron, fleur de sel	27.30
Fricassée de penne et lotte rôtie aux pieds de mouton et parmesan	30.80
Pavé de bar vapeur en algues « Nory » perlé à l'huile de pistache	29.50
Tournedos de thon Albacor bardé au jambon sérano sauce à l'Espagnole	26.50
Pavé de cabillaud grillé sauce champagne et caviar de hareng	28.90
Pavé de maigre braisé en écailles de chorizo à l'huile de pistache	26.10
Goujonnettes de Saint-Pierre rôties, pissaladière poireaux et trompettes de la mort	29.60
Filet de dorade rôti au miel 1000 fleurs	26.80
Risotto légèrement crémeux aux trompettes de la mort, gambas et langoustines rôties	26.50
Fricassée de lotte rôtie sauce à l'Espagnol, frisson de jambon sérano	31.50
Tagliatelles légèrement crémeuses aux gambas et langoustines rôties, parmesan	<del>22.10</del> 19.49

## ■ ■ ■ ■ Côté terroir

Le tigre qui pleure, pommes Pont-neuf	25.50
Fricassée de rognons de veau en persillade flambés au cognac	25.10
Entrecôte grillée (400 gr environ) beurre maître d'hôtel et fleur de sel	26.40
Fricassée de ris de veau, sauce crémeuse aux pieds de moutons	29.90
Palombe entière rôtie, poire pochée au vin rouge	26.40
Tournedos de bœuf et foie gras poêlés sauce Bordelaise, pommes Pont-neuf	29.50

Propositions en bleu : Les tops du marché recommandés par Jean-Christophe Roger

Prix nets, taxes et services inclus, boissons non comprises. Toutes les viandes bovines qui vous sont proposées sont d'origine Française les abats sont d'origine des Pays-Bas