

À TABLE

Carte élaborée par la Cheffe Chloé Charles

Tempura de poisson, sauce tartare	9
Accras de légumes, sauce tartare	7
Huitres N3 Arcachon x 6	12
Squid toast, sandwich frit garni d'une farce à la seiche et aux herbes fraîches	12
Salade de poulpe et concombre tapé à l'ail	12
Tartare de bœuf haché minute, chips de pomme de terre	12
Salade de fenouil, vinaigrette et amandes grillées	5
Salade de crudités, riz grillé, colatura	9
Salade clam chowder : pommes rissolées et échine de cochon frite, vinaigrette comme un aioli, coques de pêche à pied	12
Gravelax de rouget grondin, crème fumée, pate a pizza	13
Moules – frites - soubressade	19
Aïoli de légumes de printemps et œuf mollet	18
Aïoli de légumes de printemps et poisson du jour	21
Aubergine rôtie, concentré de bouillabaisse et cacahuète	18
Volaille de la ferme de Vertessecc rôtie, jus de viande au garum de parmesan, polenta	21
Assiette de fromages	7
Profiterole vanille et chocolat	9
Fraises à la crème	9
Tiramisu	9
Glaces : Chocolat, Vanille, Framboise, Verveine, Yaourt, Caramel au beurre salé,	1 boule 4 2 boules 6,5 3 boules 9
Citron-basilic, Noisette	

Prix service compris - TTC



Nos suggestions du jour à l'ardoise