

CARNET DE VOYAGE

carnet de voyage

Tartare de boeuf de Salers à la truffe d'été, roquette sauvage et vieux parmesan.....	26
<i>"Salers" beef tartar with summer truffle, aragula salad and matured parmesan shreds</i>	
Selle d'agneau Aveyronnais aux olives Tagghiasche, jus d'un navarin à la lavande, garniture autour de la courgette.....	30
<i>Saddle of lamb on courgettes, with Tagghiasche olives in a lavender juice</i>	
Fraîcheur de crabe au pamplemousse et coriandre, vinaigrette ponzu, coeur de laitue à l'huile citronnée et graines de courge	23
<i>Fresh crab, pomelo and coriander salad served with Ponzu vinaigrette on a bed of lettuce hearts sprinkled with lemon oil and pumpkin seeds</i>	
Côte de boeuf "Black Angus", champignons du moment, demi glace à la truffe pour 2 personnes. 49/pers.	
<i>Black Angus prime rib steak, seasonal mushrooms, truffle sorbet (for 2 persons)</i>	

PREMIERS PAS

premiers pas

Soupe de poissons du Golfe de Saint-Tropez	21
<i>Rock fish soup</i>	
Raviole Homard, émulsion de carapaces.....x3 / x5	25/36
<i>Lobster ravioli</i>	
Raviole de Saint-Jacques truffées dans son écume..... x3 / x5	25/36
<i>Scallops ravioli</i>	
Tartelette aux légumes d'été juste grillés à l'huile de basilic et burrata fumée.....	21
<i>Simply grilled summer vegetable tart, basil oil and smoked burrata</i>	
Foie gras du Sud Ouest au Banyuls, chutney de figes et briochette aux cranberries	23
<i>Foie gras soaked in Banyuls served with fig chutney and a cranberry brioche</i>	

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À COMPOSER

coquillages et crustacés à composer

Bouquet de Crevettes Label rouge.....	21	Huitre spécial d'Isigny N°3.....	6 pcs	19
<i>Shrimp bouquet</i>		"Spécial d'Isigny" oysters N°3.....	9 pcs	26
Bulots (les 200 grammes)	10	12 pcs	35
<i>Whelks</i>				

PLATEAU DÉGUSTATION 45

9 huîtres special d'Isigny N°3 - Bulots - Bouquet de crevettes Label rouge

"Spécial d'Isigny" oysters N°3 (9 pieces) - Whelks - Shrimp bouquet

Caviar Baïeri Aquitaine France 10gr en supplément 25

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 23

4 huîtres - 3 crevettes label rouge - Bulots

4 oysters - 3 Shrimps - Bulots

COMME UN AIR D'ITALIE

comme un air d'italie

Tortellini à la crème de truffe, gratiné au vieux parmesan 26

Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

Fricassé d'homard et gnocchetti à l'estragon, carapaces en émulsion et affila cress 45

Lobster fricassee and tarragon gnocchetti served in its shell juice with "affila cress" young sprouts

Risotto Carnaroli crémeux à la burrata fumée, noix de st Jacques et chorizo ibérique 32

Carnaroli creamy risotto with smoked burrata, scallops and chorizo sausage

RETOUR DU MARCHÉ

retour du marché

Loup Grillé (1 ou 2 pers).....	41/ pers	Sole grillée ou Meunière	49/ pers
<i>Grilled sea bass</i>		<i>Grilled or meunière sole</i>	
Loup en croûte de sel (2 pers).....	49/ pers	Retour de Pêche locale	49/ pers
<i>Salt crusted sea bass</i>		<i>Locally caught fish of the day</i>	

PROMENADE EN MER

promenade en mer

Tronçon de turbot au poêlon, jus réduit de coquillages à la vanille.....	30
<i>Turbot fish steak in its vanilla infused shellfish reduction juice</i>	
Noix de St Jacques rôties au beurre clarifié, endives braisées, beurre blanc à l'anis étoilé.....	32
<i>Roasted scallops, braised endives, served in a star anise infused white butter</i>	
Aïoli de l'Amiral	30
<i>Our very own Aioli</i>	

ENTRE CIEL ET TERRE

entre ciel et terre

Magret de canard à l'unilatéral, bohémienne et patate douce à la marjolaine.....	34
<i>Duck magret served with a mix of vegetable and sweet potato</i>	
Filet de boeuf simplement grillé, jus brun truffé	38
<i>Simply grilled beef filet with a truffled brown juice</i>	
Pluma de porc ibérique caramélisé à la réglisse	29
<i>Iberian pork pluma caramelized with liquorice</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pomme de terre à la truffe - <i>Crushed potatoes with truffle</i>	8
Champignons du moment en persillade - <i>Simply pan-fried seasonal mushrooms</i>	8

MENU REGATE 36€

menu regate

Amuse bouche du moment *The Chef's amuse bouche*



Gaspacho de tomates anciennes à la menthe poivrée, concombre libanais et yaourt grec façon Tzatziki
Heirloom tomato gazpacho with peppermint, Lebanese cucumber and Greek yogurt "tzatziki" style



Tortellini à la crème de truffe, gratiné au vieux parmesan.
Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

Légumes d'été à la vapeur façon Aioli.
Steamed seasonal vegetable, Aioli style

Ananas poché à la vanille comme un carpaccio, sorbet citron vert.
Poached pineapple with vanilla served like a carpaccio, with a lime sorbet

MENU HOMARD 78€

menu homard

Amuse bouche du moment *The Chef's amuse bouche*



Ravioles de Homard *Lobster ravioli*



Fricassé d'homard et gnocchetti à l'estragon, carapaces en émulsion et affila cress
Lobster fricassee and tarragon gnocchetti served in its shell juice with "affila cress" young sprouts



Soufflé au Citron *Lemon soufflé*

Soufflé au Grand Marnier *Grand Marnier soufflé*

Soufflé Praliné Noisettes *Praline and hazelnut soufflé*

Tarte fine aux pommes, quenelle glacée à la crème fraîche d'Isigny
Thin crust apple pie with a fresh cream ice cream

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

MENU AMIRAL 58€

menu amiral

Amuse bouche du moment *The Chef's amuse bouche*



6 Huitres de Normandie du Bassin d'Isigny

6 oysters "special d'Isigny"

Soupe de poissons de roche

Rock fish soup

Foie gras du Sud Ouest au Banyuls, chutney de figes et briochette aux cranberries.

Foie gras soaked in Banyuls served with fig chutney and a cranberry brioche



Tronçon de turbot au poêlon, jus réduit de coquillages à la vanille

Turbot fish steak in its vanilla infused shellfish reduction juice

Noix de St Jacques rôties au beurre clarifié, endives braisées, beurre blanc à l'anis étoilé

Roasted scallops, braised endives, served in a star anise infused white butter

Magret de canard à l'unilatéral, bohémienne et patate douce à la marjolaine

Duck magret served with a mix of vegetables and sweet potato



Soupe de fraises au Get 27, quenelle glacée au basilic

Strawberry soup with Get 27 peppermint schnapps served with basil sorbet

Brillat savarin truffé, saladine croquante aux mendiants

Truffled Brillat Savarin cheese served with small salad and mendiants

Moelleux 100% chocolat, crème glacée au caramel au beurre salé

Chocolate fondant served with salted butter caramel sorbet

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

**« DOUCEURS SUBTILES ET DÉLICATES ...
POUR FINIR LE VOYAGE IMAGINAIRE LE TEMPS D'UN REPAS... »**

douceurs subtiles et delicatess

Brillat savarin truffé, saladine croquante aux mendiants 10
Truffled Brillat Savarin cheese served with small salad and mendiants

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Soufflé au Grand Marnier <i>Grand Marnier soufflé</i>	18
Soufflé au Citron <i>Lemon soufflé</i>	16
Soufflé Praliné Noisette <i>Praline and hazelnut soufflé</i>	16
Tarte fine aux pommes, quenelle glacée à la crème fraîche d'Isigny	15
<i>Thin crust apple pie with a fresh cream ice cream</i>	

Baba au Limoncello, crème légère à la main de Bouddha 13
Limoncello baba served with a light "Buddha's hand " cream

Soupe de fraises au Get 27, quenelle glacée au basilic 13
Strawberry soup with Get 27 peppermint schnapps served with basil sorbet

Moelleux 100% chocolat, crème glacée au caramel au beurre sale 13
Chocolate fondant served with salted butter caramel sorbet

Ananas poché à la vanille comme un carpaccio, sorbet citron vert 13
Poached pineapple with vanilla served like a carpaccio, with a lime sorbet

Citron Vodka *Lemon vodka sorbet*..... 13

Poire Williamine "Williamine" pear sorbert 13

Assiette de glaces/sorbets - Selection of ice creams and sorbets 10

Le café pour gourmet de L'Amiral avec expresso 13

Coffee served with delicacies..... avec café crème 15