

CARNET DE VOYAGE

Ravioles de homard aux pâtes fraîches, bisque de crustacés en émulsion	36
<i>Lobster ravioli, shellfish bisque emulsion</i>	
Saint Jacques snackées, pointe de caviar	38
<i>Seared scallops with a touch of caviar</i>	
Homard rôti aux agrumes, risotto aux jus de carapaces	56
<i>Roasted lobster, citrus, served with a risotto</i>	
Côte de boeuf à partager pour 2 personnes	56/pers
<i>Prime rib steak to be shared (2 persons)</i>	
Le classique tartare de boeuf au couteau	30
<i>Classic beef tartar</i>	
Ravioles "demi lune" au cabillaud, nuage d'oursins	30
<i>Ravioli stuffed with cod and sea urchin</i>	
Toast de poutargue, mélange de légumes	26
<i>Mullet bottarga toast, mixed green</i>	
PREMIER PAS	
Notre Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille	26
<i>Housemade rock fish soup, croutons and rouille</i>	
Fraîcheur de saumon mariné au citron et coriandre, quinoa aux agrumes	28
<i>Salmon marinated in lemon and coriander served with a citrus quinoa</i>	
Ceviche de loup comme au Pérou	32
<i>Sea bass ceviche</i>	
Tagliata de rouget à l'escabèche	28
<i>Red mullet tagliata with escabeche</i>	
Burrata au coeur de pesto, tomates arc en ciel	24
<i>Burrata with tomatoes and pesto</i>	
Volaille en salade croquante saveur d'Asie	26
<i>Asian style salad served with chicken</i>	

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À COMPOSER

Bouquet de crevettes (8 pièces) 30 <i>Shrimp bouquet</i>	Huîtres Les Claires de Bonsonge n°3 6 pcs 24 <i>Oysters Les Claires de Bonsonge n°3</i>
Bulot (les 200 grammes) 14 <i>Whelks</i> 9 pcs 32
 12 pcs 42
PLATEAU DÉGUSTATION 53	
6 huîtres - Bulots - 6 crevettes <i>6 oysters - 6 shrimps - bulots</i>	
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 32	
4 huîtres - 3 crevettes - bulots <i>4 oysters - 3 Shrimps - Bulots</i>	
COMME UN AIR D'ITALIE	
Tortellini de boeuf à la crème de truffe, gratiné au parmesan 28 <i>Beef tortellini with truffle cream, parmesan gratin</i>	
Risotto du Maraîcher 30 <i>Vegetables risotto</i>	
Calamarata de poulpe 30 <i>Calamarata with octopus</i>	
Mafaldines aux gambas 38 <i>Mafaldine pasta with gambas</i>	

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

RETOUR DU MARCHÉ

Grand Aioli de l'Amiral 32
Our very own Aioli

Loup grillé (1 ou 2pers) 50/pers
Grilled sea bass

Sole grillée ou Meunière 68/pers
Grilled or meuniere sole

Retour de pêche locale 14/100 gr
Locally caught fish of the day

Loup en croûte de sel anisé (2pers) 58/pers
Sea Bass in anised salt crust

ENTRE CIEL ET TERRE

Filet de boeuf, sauce périgourdine 44
Beef filet, Perigord sauce

Suprême de volaille, coulis de légumes d'été 36
Chicken supreme with a summer veggies coulis

Chop d'agneau, émulsion roquette thym citron,
aubergine confite 36
*Lamb chop, aragula, thyme and lemon emulsion with
candied eggplant*

PROMENADE EN MER

Tataki d'Espadon, wok de légumes 34
Swordfish tataki, vegetables wok

Pavé de Loup sauce corail d'oursin 39
Fillet of sea bass, sea urchin sauce

Gambas flambée saveurs du sud 42
Flambéed prawns flavors of the south

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du Maraîcher 10
Vegetables risotto

Écrasé de pomme de terre à la truffe 10
Crushed potatoes with truffle

Sucrine *Sucrine lettuce* 7

Frites *French fries* 7

MENU RÉGATE 40€

Amuse bouche de l'instant présent

Amuse-bouche of the moment



Vichyssoise froide, pétale de chorizo ibérique

Cold vichyssoise soup, shreds of chorizo



Tortellini de boeuf à la crème de truffe, gratiné au parmesan

Tortellini with truffle cream, parmesan gratin



Carpaccio d'ananas vanillé

Pineapple carpaccio with vanilla

MENU AMIRAL 60€

Amuse bouche de l'instant présent

Amuse-bouche of the moment



Fraîcheur de saumon mariné au citron et coriandre,
quinoa aux agrumes

Salmon marinated in lemon and coriander served with a citrus quinoa

OU

Ravioles "demi-lune" au Cabillaud, nuage d'oursin

Ravioli stuffed with cod and sea urchin

OU

Tagliata de Rouget à l'Escabèche

Red mullet tagliata with escabeche



Filet de Daurade snacké, sauce champagne

Sea bream fillet, champagne sauce

OU

Suprême de Volaille, coulis de légumes d'été

Chicken supreme with a summer veggies coulis

OU

Risotto du Maraîcher

Vegetables risotto



Moelleux 100% chocolat 100% chocolate cake

OU

Brillât savarin, aux noix et crème de balsamique

Brillât savarin, with walnuts and balsamic cream

OU

Mont Blanc mangue passion *Mango and passion fruit Mont Blanc*

MENU LE PONANT 80€

Amuse bouche de l'instant présent

Amuse-bouche of the moment



Ravioles de homard aux pâtes fraîches, bisque de crustacés

Lobster ravioli, shellfish bisque

OU

L'assiette de l'écailler (4 huîtres - 3 crevettes - bulots)

4 oysters - 3 Shrimps - Bulots



Gambas, beurre café de Paris, risotto au jus de carapaces

King prawns, "Café de Paris" butter, risotto with shell juice

OU

Pavé de Loup, sauce corail d'oursin

Filet of sea bass, sea urchin sauce

OU

Filet de boeuf sauce périgourdine

Beef filet, Perigord sauce



Soufflé Grand Marnier ou Soufflé vanille de Madagascar ou Suggestion du pâtissier

Grand Marnier soufflé or Vanilla soufflé or Pastry chef's suggestion

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

DOUCEURS SUBTILES ET DÉLICATES

Brillât savarin, aux noix et crème de balsamique *Brillât savarin, with walnuts and balsamic cream* 12

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier soufflé</i>	19
Soufflé vanille de Madagascar, accompagné d'une crème anglaise	16
<i>Vanilla soufflé from Madagascar, served with custard cream</i>	
Tarte de fine à la pomme, parfait à la cannelle	16
<i>Thin apple tart, cinnamon parfait</i>	
Suggestion du pâtissier <i>Suggestion from the pastry chef</i>	16

Carpaccio d'ananas vanillé, fraîcheur d'ananas *Pineapple carpaccio with vanilla*..... 14

Mont blanc mangue passion *Mango and passion fruit Mont Blanc*..... 14

Tarte aux fraises *Strawberry pie*..... 14

Moelleux 100% chocolat *100% chocolate cake* 14

Assiette de fruits rouges, glace vanille de Madagascar *Red fruit platter, vanilla ice cream*..... 14

Choux praliné *Praline in choux pastry*..... 14

Citron vodka du colonel *Colonel's lemon vodka* 16

Poire Williamine *Williamine Pear* 16

Ananas malibu *Pineapple Malibu* 16

Café gourmand *Gourmet coffee* 14

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