

CARNET DE VOYAGE

Médailon de lotte rôtie aux chanterelles, purée de panais et bisque de crustacés.....	38
<i>Roasted Monkfish with chanterelle, mashed parsnip floating on a shellfish bisque</i>	
Crèmeux de topinambour, oeuf fermier parfait, émulsion à la truffe noire.....	24
<i>Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion</i>	
Raviole de Homard aux pâtes fraîches et son émulsion d'homardine.....	36
<i>Lobster ravioli with a lobster sauce</i>	
Gratin de homard	48
Poêlée de champignons de l'arrière-pays au beurre d'ail, escargots "petits gris" et noisette torréfiées.....	26
<i>Petits gris" escargots with sautéed local mushrooms bathed in garlic butter and roasted hazelnuts</i>	

PREMIERS PAS

Pressé de foie gras de canard, brioche aux cranberries maison et déclinaison de coings.....	24
<i>Pressed duck foie gras served with a quince jelly and a cranberry brioche</i>	
Soupe de poissons de nos côtes méditerranéennes croûtons aillés et rouille safranée	21
<i>Rock fish soup</i>	
Saumon en Gravlax mariné aux agrumes, crème fouettée wasabi, blinis à l'encre de seiche.....	26
<i>Gravlax salmon served with citrus zest, Wasabi creme and cuttelfish ink tainted blinis</i>	
Fraîcheur de crabe sur un guacamole épicé, jeunes pousses, vinaigrette aux agrumes	24
<i>Fresh crabe with spicy guacamol and citrus sauce</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques, caviar d'Aquitaine et fleur de sel au caviar.....	30
<i>Scallops carpaccio with caviar, served with caviar induced salt flower</i>	

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SELON VOTRE ENVIE... ! À VOUS DE LE COMPOSER !

Bouquet de crevettes 8 pièces..... <i>Shrimp bouquet</i>	28	Tourteaux (entier)	22									
Bulots (les 200 grammes)..... <i>Whelks</i>	12	Demi-Homard mayonnaise	34									
		<i>Half lobster with mayonnaise</i>										
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Huîtres des claires de Bonsonge - Pousse en claires n°3 label rouge - Médaille d'or 2023</td> <td style="text-align: right;">6 pcs</td> <td style="text-align: right;">26</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td style="text-align: right;">9 pcs</td> <td style="text-align: right;">34</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td style="text-align: right;">12 pcs</td> <td style="text-align: right;">44</td> </tr> </table>				Huîtres des claires de Bonsonge - Pousse en claires n°3 label rouge - Médaille d'or 2023	6 pcs	26	9 pcs	34	12 pcs	44
Huîtres des claires de Bonsonge - Pousse en claires n°3 label rouge - Médaille d'or 2023	6 pcs	26										
.....	9 pcs	34										
.....	12 pcs	44										
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER			32									
<i>4 huîtres pousse en claires, 3 crevettes, bulots</i>												
<i>"Pousse en claires" 4 oysters, 3 shrimps, whelks</i>												
PLATEAU DÉGUSTATION			49									
<i>6 huîtres pousse en claires, 6 crevettes, bulots</i>												
<i>"Pousse en claires" 6 oysters, 6 shrimps, whelks</i>												
PLATEAU L'AMIRAL À PARTAGER			169									
<i>18 huîtres pousse en claires, 12 crevettes, 1 tourteau, 1 homard, bulots</i>												
<i>"Pousse en claires" 18 oysters, 12 shrimps, 1 rock crab, 1 lobster, whelks</i>												
 COMME UN AIR D'ITALIE 												
Tortellini à la crème de truffe, gratiné au parmigiano..... <i>Tortellini with a truffle cream, gratinated with parmesan</i>			28									
Gnocchetti et homard en fricassé, émulsion de carapaces			48									
<i>Fricassée of gnocchetti and Lobster served in its shell juice</i>												
Linguine aux palourdes			26									
<i>Linguine with clams</i>												

RETOUR DU MARCHÉ DES PÊCHEURS

Grand Aioli de l'Amiral..... <i>Our very own Aioli</i>	30
Loup grillé (pour 1 ou 2 personnes) <i>Grilled sea bass</i>	44/pers
Loup en croûte de sel (2 pers)..... <i>Salt crusted sea bass</i>	58/pers
Sole grillée ou Meunière <i>Grilled or meunière sole</i>	58/pers
Retour de Pêche <i>Locally caught fish of the day</i>	58/pers

PROMENADE EN MER

Noix de Saint Jacques juste poêlées au beurre demi-sel, ponte de caviar français..... <i>Simply paned Scallops with caviar</i>	42
Filet de Saint Pierre rôti à l'unilatérale, fleur de sel au caviar, sauce Champagne..... <i>John Dory fish filet roasted with caviar induced salt flower âne Champagne sauce</i>	32
Pavé de Loup façon Rossini..... <i>Filet of sea bass, "Rossini" style</i>	38

ENTRE CIEL ET TERRE

Côte de bœuf de chez "Metzger" à partager sélectionnée par notre boucher (2 personnes) <i>Prime rib steak for 2 persons</i>	75/pers.
Filet de bœuf de chez "Metzger", sauce périgourdine et copeaux de truffe <i>Beef filet, périgourdine sauce, truffle shreds</i>	44
Pigeon fermier au foie gras, quintessence des sucs, légumes anciens et poêlée de champignons du moment <i>Farm pigeon with foie gras, skillet of heirloom vegetables and seasonal mushrooms</i>	38
Ris de veau au sautoir, des salsifis et châtaignes étuvées, vrai jus truffé..... <i>Calf sweetbread served with salisify and chestnuts in a truffle juice</i>	34
Rognons de veau poêlés puis déglacés au porto, mousseline d'une pomme de terre <i>Pan fried veal kidney deglazed on port wine served with potato mousseline</i>	30
Ballotine de volaille fermière truffée, sauce suprême et quelques girolles sautées à cru..... <i>Truffled poultry ballotine, suprême sauce with sautéed girolle mushrooms</i>	32

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Champignons du moment en persillade <i>Simply pan-fried seasonal mushrooms</i>	9
Ecrasé de pomme de terre à la truffe <i>Crushed potatoes with truffle</i>	9
Frites <i>Fries</i>	7
Sucrine en effeuillé, cébettes et huile citronnée <i>Sucrine lettuce, spring onions and lemon flavored oil</i>	7

MENU REGATE 40€

Crèmeux de topinambour, émulsion à la truffe noire
Cream of Jerusalem artichoke with a black truffle emulsion



Tortellini à la crème de truffe, gratiné au parmigiano
Tortellini with a truffle cream, gratinated parmesan



Carpaccio d'ananas, sirop à la badiane, sorbet citron
Pineapple carpaccio, lemongrass sirup, lemon sorbet

MENU PONANT 80€

Amuse-bouche de l'instant



Ravioles de Homard aux pâtes fraîches et son émulsion d'Homardine *Lobster ravioli with a lobster sauce*
ou L'assiette de l'écailler *4 oysters, 3 shrimps, whelks*

ou Pressé de foie gras de canard, brioche aux cranberries maison et déclinaison de coings
or Pressed duck foie gras served with a quince jelly and a cranberry brioche



Gnocchetti et homard en fricassé, émulsion de carapaces *Fricassée of gnocchetti and Lobster served in its shell juice*
ou Pavé de loup à l'unilatérale, sauce champagne *Roasted fillet of sea bass in a champagne sauce*
ou Filet de Boeuf de chez "Metzger", sauce périgourdine et copeaux de truffe *Beef filet, périgourdine sauce, truffle shreds*



Soufflé de l'Amiral au choix *Our very own soufflé*
ou Tarte fine aux pommes *Thin crust apple pie*
ou Suggestion du pâtissier *Dessert of the Day*

MENU AMIRAL 60€

Amuse-bouche de l'instant présent



6 huîtres pousse en claires
"Pousse en claires" 6 oysters

ou **Crèmeux de topinambour, oeuf fermier parfait, émulsion à la truffe**
or Cream of Jerusalem artichoke, perfect egg with a black truffle emulsion

ou **Soupe de poissons de nos côtes méditerranéennes croûtons aillés et rouille safranée**
or Rock fish soup



Filet de daurade snacké, sauce Champagne
Flash fried filet of sea bream, Champagne sauce

ou **Rognons de veau poêlés puis déglacés au porto, mousseline d'une pomme de terre**
or Pan fried veal kidney deglazed on port wine served with potato mousseline

ou **Ballotine de volaille fermière truffée, sauce suprême et quelques girolles sautées à cru**
or Truffled poultry ballotine, suprême sauce



L'Opéra classique Opéra pastry

ou **Brillat-Savarin Brillat Savarin cheese**

ou **Assortiment gourmand Assortment of delicacies**

« DOUCEURS SUBTILES ET DÉLICATES ...

Brillat-Savarin truffé, jeunes pousses à l'huile de noisette, mendiants et gressin, marmelade de coing 12
Truffled Brillat Savarin cheese served with young sprout lettuce, hazelnut oil and quince jelly

Sélection du Pâtissier.....12

Colonel Citron Vodka *Lemon vodka sorbet* 16
Poire Williamine "*Williamine*" pear sorbet 16
Ananas Malibu *Pineapple Malibu sorbet*..... 16
Assortiment gourmand *Assortment of delicacies* 12

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Soufflé au Grand Marnier *Grand Marnier soufflé* 19
Soufflé a la vanille *Vanilla soufflé*..... 16
Tarte fine aux pommes, parfait glacé à la cannelle *Thin crust apple pie* 16
Suggestion de notre pâtissier *Dessert of the Day* 16