

CARNET DE VOYAGE

carnet de voyage

Foie gras aux Beumes de Venise, melon Charentais en déclinaison, figue rôtie au poivre Sichuan <i>Foie gras infused with Beumes de Venise, honeydew melon and roasted fig with Sichuan pepper</i>	25
Côte de Bœuf "Black Angus" au grill, garniture "Grand-mère", jus de viande au Pèbre d'aï. <i>Grilled Black Angus prime rib in its brown juice infused with savory</i>	51/pers.
Ravioles de homard aux pâtes fraîches, émulsion de carapaces légèrement crémée <i>Lobster ravioli in a light creamy juice</i>	36
Cœur de laitue au King Crabe et pêches de vigne, betteraves Chioggia, graines de courge torrifiées et vinaigrette tranchée à la framboise <i>King crab served on hearts of lettuce with vine peaches, beetroot, roasted pumpkin seeds and a raspberry vinaigrette</i>	36
PREMIERS PAS <i>premiers pas</i>	
Soupe de poissons de roches du Golfe de Saint-Tropez <i>Local rock fish soup</i>	24
Ceviche de daurade au combava et lait de soja, pointe d'aïoli, pastèque rôtie et grenade, citron caviar en fleur de sel <i>Ceviche of sea bream with kaffir lime, soy milk, a touch of aioli, roasted watermelon, pomegranate and lemon infused salt flower</i>	26
Ravioles de Saint-Jacques et truffes d'été dans son écume <i>Scallops ravioli with summer truffle</i>	30
Mille-feuilles de tomates Marmande et Buratine crémeuse, caramel de tomates ananas, pesto de roquette et pignons torrifiés <i>Mille-feuilles layer cake of tomatoes and creamy burratina served with a tomato caramel and a pesto of aragula and roasted pine nuts</i>	26
Carpaccio de Poulpe de Méditerranée, marinade Chimichurri, pickles de salicorne au yuzu, quelques pousses de Mizuna à l'huile citronnée <i>Mediterranean octopus ceviche in a Chimichurri marinade, pickles with yuzu and sprouts of mizuna salad, lemon infused vinaigrette</i>	24
Gaspacho de tomates de Pays, miniature de concombre et croûtons aillés <i>Tomato gazpacho, baby cucumbers and garlic bread croûtons</i>	21

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS À COMPOSER

coquillages et crustacés à composer

Bouquet de crevettes	22	Huîtres fine de Claires.....	6 pcs	21
<i>Shrimp bouquet</i>		<i>"Fine de Claires" oysters</i>	9 pcs	28
Bulots (les 200 grammes).....	10	12 pcs	37
<i>Whelks</i>				

PLATEAU DÉGUSTATION 47

9 huîtres spéciales de Claires - Bulots - Bouquet de crevettes
"Spéciales de Claires" oysters (9 pieces) - Whelks - Shrimp bouquet

Caviar Baïeri Aquitaine France 10gr en supplément 27

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 27

4 huîtres - 3 crevettes - Bulots
4 oysters - 3 Shrimps - Bulots

COMME UN AIR D'ITALIE

comme un air d'italie

Tortellinis au bœuf dans une crème à la truffe, puis gratinés au vieux parmesan..... 28
Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

Frégola Sarda et homard en fricassé, émulsion de carapaces à l'estragon..... 45
Lobster fricassee with "Fregola" pasta, in a tarragon cream

Linguines fraîches aux Palourdes, tomates confites et cébette 30
Fresh linguini with clams, candied tomatoes and spring onions

RETOUR DU MARCHÉ

retour du marché

Grand Aioli de l'Amiral.....	30	Sole grillée ou Meunière	58/ pers
<i>Our very own Aioli</i>		<i>Grilled or meunière sole</i>	
Loup Grillé (1 ou 2 pers).....	46/ pers	Retour de Pêche locale	58/ pers
<i>Grilled sea bass</i>		<i>Locally caught fish of the day</i>	
Loup en croûte de sel (2 pers).....	52/ pers		
<i>Salt crusted sea bass</i>			

PROMENADE EN MER

promenade en mer

Camerone rôtie au "beurre Café de Paris" arrosée au whisky	42		
<i>Roasted Jumbo shrimp served with its "Café de Paris" butter sprinkled with whisky</i>			
Filet de Saint Pierre à l'unilatérale, fenouil confit au safran, beurre blanc à l'anis étoilé.....	36		
<i>John Dory fish filet, saffron candied fennel, served in a white butter with star anise</i>			
Tataki de thon rouge mariné à la citronnelle et basilic thaï, wok de légumes d'été au sésame.....	36		
<i>Red tuna tataki marinated in lemongrass and Thai basil served with a summer vegetable wok with sesame seeds</i>			

ENTRE CIEL ET TERRE

entre ciel et terre

Filet de Bœuf grillé "Black Angus", jus corsé et moelle rôtie	41		
<i>Grilled Black Angus beef filet with a brown juice and roasted marrow</i>			
Pluma de porc ibérique mariné au miel et Xérès, Bigarade à la réglisse	36		
<i>Iberian pork pluma marinated in honey and Xeres vinegar, bigarade fruit and liquorice</i>			
Quasi de veau rôti à la Sauge, jus brun aux épices à pain	36		
<i>Veal rump with sage served in its brown juice with bread spices</i>			

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pomme de terre à la truffe	10	Trio de riz camarguais - Mix of Camargue rice	8
<i>Crushed potatoes with truffle</i>		<i>Sucrine - Sucrine lettuce</i>	7
Champignons du moment en persillade		Frites - French fries.....	7
<i>Simply pan-fried seasonal mushrooms</i>	8	Accompagnement Rossini	10

MENU REGATE 39€

menu regate

Amuse-bouche de l'instant présent *The Chef's amuse bouche*



Gaspacho de tomates de Pays, miniature de concombre et croûtons aillés

Tomato gazpacho, baby cucumbers and garlic bread croûtons



Tortellinis au bœuf dans une crème à la truffe, puis gratinés au vieux parmesan

Tortellini with a truffle cream, gratinated with matured parmesan shreds

ou *or*

Légumes à la vapeur façon Aioli

Steamed seasonal vegetable, Aioli style



Méli-mélo de melon et pastèque à la menthe poivrée

Mishmash of honeydew melon and water melon with a touch of peppermint

MENU HOMARD 79€

menu homard

Amuse-bouche de l'instant présent *The Chef's amuse bouche*



Ravioles de homard aux pâtes fraîches, émulsion des carapaces légèrement crémée

Lobster ravioli in a light creamy juice



Frégola Sarda et homard en fricassé, écume d'une bisque à l'estragon

Lobster fricassee with "Fregola" pasta, in a tarragon cream



Soufflé au Citron *Lemon soufflé*

Soufflé au Grand Marnier *Grand Marnier soufflé*

Soufflé vanille de Madagascar, accompagné de crème anglaise *Vanilla soufflé with a custard cream*

Suggestion Dessert *Dessert of the Day*

MENU AMIRAL 59€

menu amiral

Amuse-bouche de l'instant présent *The Chef's amuse bouche*



Huîtres x6

6 oysters

ou or

**Foie gras aux Beumes de Venise, melon Charentais en déclinaison,
figue rôtie au poivre Sichuan**

*Foie gras infused with Beumes de Venise, honeydew melon
and roasted fig with Sichuan pepper*



Filet de Saint Pierre à l'unilatérale, fenouil confit au safran, beurre blanc à l'anis étoilé

John Dory fish filet, saffron candied fennel, served in a white butter with star anise

ou or

Pluma de porc ibérique mariné au miel et Xérès, Bigarade à la réglisse

Iberian pork pluma marinated in honey and Xeres vinegar, bigarade fruit and liquorice



Brillât Savarin, saladine de jeunes pousses et noix de pécan torréfiées

Brillât Savarin cheese, lettuce and roasted pecan nuts

ou or

Moelleux 100% chocolat, cœur coulant caramel au beurre salé

Chocolate fondant served with salted butter caramel

ou or

Baba au Limoncello, crème Chiboust au Cédrat, zeste de combawa

Limoncello rum baba served with a Chiboust cream and zests of kaffir lime

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 delicates

Brillât Savarin au miel et saladin de jeunes pousses aux noix de pécan torréfiées 12
Brillât Savarin cheese served with honey, lettuce and roasted pecan nuts

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Soufflé au Grand Marnier *Grand Marnier soufflé* 19
 Soufflé au Citron *Lemon soufflé*..... 16
 Soufflé à la vanille de Madagascar, accompagné d'une crème anglaise *Vanilla soufflé with a custard cream* 16
 Suggestion Dessert 16
Dessert of the Day

Baba au Limoncello, crème Chiboust et zests de combava..... 14
Rum baba with vanilla infused whipped cream

Sabayon aux pêches de vigne flambées au kirsch 14
Vine peach Zabaglione flambéed with kirsch

Mille-feuille aux framboises, mousseline à la verveine et éclats de pistache 16
Raspberry Mille-feuilles layer cake with a verbena mousseline and shreds of pistachio

Moelleux 100% chocolat, cœur coulant caramel au beurre salé 14
Chocolate fondant served with salted butter caramel

Pavlova aux cerises Griotte, glace amarena 16
Sour cherry pavlova cake, amarena sorbet

Méli-mélo de melon et pastèque à la menthe poivrée 14
Mishmash of honeydew melon and water melon with a touch of peppermint

Citron Vodka *Lemon vodka sorbet*..... 14

Poire Williamine "Williamine" pear sorbert 14

Assiette de glaces/sorbets - *Selection of ice creams and sorbets* 12

Le café pour gourmet de L'Amiralavec expresso 14
Coffee served with delicacies..... avec café crème 16