

# MENUS

## Menu Déjeuner à partager...

(pour l'ensemble des convives)

Entrées à partager

Daurade, thon, palourde

*Starters to share sea bream, tuna, clams*

α

Aile de raie confite, crème d'artichaut au cumin,  
émulsion beurre noisette

*Candied skate wing, artichoke cream with cumin,*

*hazelnut butter emulsion*

α

Rhubarbe en texture, rafraîchie à l'hibiscus

et crémeux au poivre de Timut

*Rhubarb, hibiscus infuses and timut pepper cream*

75€

## Menu Découverte

(pour l'ensemble des convives)

Plateau de fruits de mer

*Seafood platter*

α

Saumon, seiche, thon et bar,

confit au sel

*Salmon, cuttlefish, tuna and sea bass, candied salt*

α

Bar en croûte de sel ou turbotin rôti, petits pois,  
émulsion estragon

*Sea bass in a salt crust, or roasted turbot, garden  
peas, tarragon emulsion*

α

Fruits rouges

*Red berries*

120€

**Menu Dégustation**

*(pour l'ensemble des convives)*

Plateau de fruits de mer et langoustine

*Seafood and langoustine platter*

α

Saumon, seiche, thon, et bar, confit au sel, caviar

golden

*Salmon, cuttlefish, tuna and sea bass, candied  
salt, and caviar golden*

α

Cuisses de grenouilles en persillade

*Frogs legs in parsley*

α

Navarin de homard, roudoudou de pommes de terre

*Lobster navarin, roudoudou potatoes*

α

Chocolat, soufflé au grand cru de la chocolaterie  
de l'Opéra

*Chocolate, grand cru soufflé from the Opera  
chocolate factory*

ou

Fruits rouges

*Red berries*

180€