



L'ARDOISE DE MARS

ENTRÉES

Infarinata d'encornet, sauce tartare, citron grillé	17 €
Sashimi de saumon mariné au soja yuzu, crème légère au raifort	18 €
Poulpe croustillant, compotée de poivrons grillés, amandes toastées	18 €
Trilogie de tartares signature Thon rouge, gambas de San Remo, sériole de Méditerranée	28 €
Couteaux de pleine mer gratinés au beurre maître d'hôtel	19 €
La dégustation de nos entrées, selon l'inspiration et l'arrivage du moment ... Laissez-nous faire, on s'occupe de tout avec passion... Pour deux personnes	39 €

PLATS

Filet de loup à la plancha, gremolata d'herbes fraîches, purée d'aubergine brûlée	27 €
Parillada de poissons sauvages à la plancha, caponata de légumes	34 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la plancha, risotto crémeux snacké, espuma à la scamorza fumée et huile de truffe	29 €
Gambas sauvages grillées, pommes purée, salsa verde, sauce secrète, vierge de condiments	34 €
Orzo comme un risotto aux fruits de mer, bisque aux épices douces	32 €
Tempura de thon rouge, wok de légumes aux saveurs d'Asie	28 €



L'ARDOISE DE MARS

A PARTAGER OU PAS !!
A DEUX, C'EST TOUJOURS MIEUX !!

Homard US de notre vivier (500 g) ou langouste rose puce (400 g), 72€
poêlés, buccatini sautées à la bisque épicée et compotée de tomates pour 2

RETROUVEZ NOTRE POISSON DU
JOUR ENTIER, SUR LE GRILL,
PRÉSENTÉ DEVANT LE CLIENT

Loup, daurade royale, pagre, chapon, denti, Saint-Pierre, mérrou... 10€
Selon arrivage les 100gr