

Les entrées

		€
Salade verte	8.-	6.-
Salade mêlée	9.-	7.-
Déclinaison autour du saumon cru, mariné maison façon gravelax et sa crème de raifort et en tartare aux herbes et citron, toast et beurre.....	18.-	16.-
Foie gras de canard poêlé aux lentilles vertes du Puy jus de volaille légèrement crémé et tuile de bacon.....	25.-	22.-

Le bar à soupes

Crème de moules au safran	12.-	10.-
Bouillon Thaï au poulet et coquilles Saint Jacques, citronnelle, et coriandre, piment frais et adouci au lait de coco.....	17.-	15.-
Bisque de homard et son luth (un régal !)	16.-	10.-
Crème d'asperges vertes et chips de jambon de Parme.....	13.-	11.-
Soupe de poissons de roche, rouille provençale et toast à l'ail	16.-	14.-

Les poissons

Notre assiette de poissons crus:

Filet de thon rouge en sashimi, Cœur de filet de saumon au pistou, Tartare de loup de mer aux herbes fraîches, salade wakamé et gelée d'algues.....	25.-	40.-	36.-
Loup de mer grillé entier à la fleur de sel et pistou poêlée de grenaille et légumes du marché.....	48.-		43.-

Les viandes

Tartare de bœuf "coupé au couteau" et préparé à votre table avec du cognac ou de la vodka, servi avec des toasts et du beurre.....	23.-	36.-	32.-
Sauté de poulet au curry du Sri Lanka servi avec un riz Basmati.....	29.-		26.-
Côte de veau de l'Emmental poêlée et son jus au thym tagliatelle au beurre et légumes du marché	52.-		47.-
supplément sauce aux morilles.....	8.-		
Côte de bœuf rassie sur l'os Charolais/Limousin servie avec une sauce béarnaise, salade mêlée et pommes frites (1KG).....	100.-		90.-
Noix de ris de veau «façon blanquette» et légumes de saison polenta bergamasque crémeuse.....	34.-		30.-
Tagliata de bœuf aux copeaux de parmigiano Reggiano et roquette huile d'olive extra-vierge et fleur de sel de Guérande.....	-		44.-