

## Les entrées

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

### Le bar à soupes

<b>Crème de moules au safran</b> .....	12.-	10.-
<b>Bouillon Thaï au poulet et coquilles Saint Jacques,</b> citronnelle, et coriandre, piment frais et adouci au lait de coco.....	17.-	15.-
<b>Bisque de homard et son luth (un régal !)</b> .....	16.-	10.-
<b>Crème d'asperges vertes</b> et chips de jambon de Parme.....	13.-	11.-
<b>Soupe de poissons de roche, rouille provençale et toast à l'ail</b> .....	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.-
<b>Loup de mer grillé entier à la fleur de sel et pistou</b> poêlée de grenaille et légumes du marché.....	48.-		43.-

## Les viandes

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