

« ARDOISE DES WEEK-ENDS  
SANS CRAVATE DU LION D'OR »

HUITRES SPÉCIALES « PLÉIADE » POGET N°3 LES SIX 29.-

« TARSHIMI » DE THON ROUGE ALBACORE, SAUCE ASIA 26.-

BELLE SALADE DE GROSSES CREVETTES, DENTELLES DE FENOUIL  
AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE 29.-

BLANC DE TURBOTIN POÊLÉ, SAUCE AU CHAMPAGNE  
FLEURON GRANDE CUISINE CLASSIQUE 48.-

BELLES NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, CHOP SUEY DE LÉGUMES  
ÉMULSION AU GINGEMBRE ET CITRONNELLE 48.-

**NOS BARS SAUVAGES D'ATLANTIQUE**  
POUR 2 PERSONNES P.P 79.-

**FUME**

CUIT à LA FUMÉE DE BOIS  
TOUT CHAUD SORTI  
DE NOTRE FUMOI  
VINAIGRETTE AUX HERBES

**AU SEL**

EN CROûTE DE SEL MARIN  
SAUCE NIÇOISE, POMME  
PURÉE A L'HUILE D'OLIVE

**SENTEUR DU SUD**

LOUP DE MER ROTI A  
L'ÉCAILLE, AU THYM  
TOMATE ET CITRON

POITRINE DE VEAU BIEN MOELLEUSE, CUIE à BASSE TEMPÉRATURE  
SAUCE AUX MORILLES 44.-

TAGINE DE BLANC DE VOLAILLE AUX ÉPICES DES MILLE ET UNE NUITS  
SEMOULE DE BLÉ AUX FRUITS SECS 38.-

**LE CHARIOT DES MERVEILLES GOURMANDES**  
DE NOTRE CHEF PATISSIER « TOMO » 18.-