

Menu Croisière

42 €

Assiette "Retour du Port"

(Bulots, Crevettes Roses et Huîtres n°3)

Plate returning from the port (bulbs, shrimps and oysters3)

Ou Or

Carpaccio de Noix de St-Jacques aux Truffes de Bourgogne

Carpaccio of scallops with truffles of Burgundy

Ou Or

Nougat de Foie Gras de Canard aux Eclats de Tuiles aux Cassis

Nougat of foie gras with blackcurrant tiles



Pavé de Turbot Rôti sur son Ecrasée aux Truffes

au Parfum d'Huile Vierge

Piece of roasted turbot on crushed truffles with a fragrance of olive oil

Ou Or

Filet de Bœuf Parmentier au Jus Frais

Beef filet in a Parmentier's mode (baked with potatoes and cheese)

Ou Or

Langoustine Rôtie au Curry sur ses Nouilles Chinoises,

Tuile Madras, Ecume au Gingembre

Scampi roasted with curry on Chinese noodles,

tile madras foam with ginger



Assiette de Fromages (Supplément 5 euros)

Cheese Plate (extra charge 5 euro)



Dessert à la Carte

Dessert (Make your choice from the Menu)

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par notre Chef Stéphane Guagliardo. Pour une cuisine authentique et respectueuse des produits régionaux