

# Menu Croisière

42 €

Assiette Retour du Port  
(Bulots, Crevettes Roses et Huîtres N°3)

*Plate of harbor comeback (Bulbs, Prawns and Oysters N°3)*

Ou / Or

Foie Gras de Canard à la Morteau  
et Confit d'Echalotes sur son Pain Grillé

*Duck foie gras with morteau sausage and shallot confit on bis toast*

Ou / Or

Velouté de Châtaignes aux Eclats de St Jacques, Ecume de Lait

*Cream of chestnuts with scallops pieces and milk foam*



Osso Bucco de Lotte Caramélisé au Miel  
et Cardamome aux Agrumes, Endives Braisées au Suc d'Orange

*Osso bucco of caramelized monkfish with honey and citrus cardamom (tasty plant),  
endives braised with orange juice*

Ou / Or

Barre de Thon Croustillante, Marmelade de Laitue au Curry

*Tuna bar crispy marmalade lettuce with curry*

Ou / Or

Filet de Bœuf Poêlé à la Réduction de Vin Rouge, Os à Moëlle Gratiné

*Seared beef fillet with red wine reduction bone marrow gratin*



Assiette de Fromages (Supplément 5 euros)

*Cheese platter from our selection (+ 5 euros)*

Ou / Or

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