

FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE	— 14
COMTÉ 24 MOIS	— 16

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	FRAISES DES BOIS, ÉMULSION VERVEINE, ZESTES DE CITRON VERT.	— 23
TARTE AU CHOCOLAT-CARAMEL BEURRE SALÉ	— 14	GAUFRE MINUTE PRALIN	— 14
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 15	CAFÉ GOURMAND	— 13
FRAISIER	— 15	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	— 16	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
		BELLE ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER	— 32

GIRAFE

LES HÙITRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 20
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRYSIALES N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR	— 21
LANGOUSTINES DU GUILVINEC	— 38
BULOTS	— 9
1/2 HOMARD BLEU	— 28
PINCES DE KING CRABE	— 40

CAVIAR D'AQUITAINE

CAVIAR (30 GRs)	— 90
CAVIAR (50 GRs)	— 150

BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY

LES PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION — 60
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES
ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS

PLATEAU DÉGUSTATION HÙITRES (18) — 85

PLATEAU CRUSTACÉS — 115
1/2 HOMARD, LANGOUSTINES, CREVETTES
ROSES, PINCES DE KING CRABE, BULOTS

PLATEAU ROYAL (2 personnes) — 250
SELECTION D'HUITRES (18),
CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCES DE
KING CRABE, LANGOUSTINES, HOMARD ENTIER

PLATEAU GIRAFE — 450
AVEC CAVIAR (30 GRs) — 540
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT,
ASSORTIMENT DE CRU,
SELECTION D'HUITRES (18),
HOMARD BRETON, PINCES DE KING CRABE,
LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, BULOTS.

LE CRU

DAURADE CEVICHE, COCO, CITRON VERT	— 22
THON SASHIMI, JALAPENOS, YUZU	— 23
BAR CARPACCIO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES, HUILE DE BASILIC	— 24
TARTARE DE POISSON DU JOUR	— 24
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME, SAUCE TOSAZU	— 25
GAMBERO ROSSO CRU, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	— 26

ASSORTIMENT DE CRUS (2 personnes) — 60

SALADES

VARIATION DE TOMATES DE PLEINE TERRE EN SALADE.	— 17
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN	— 19
SALADE DE JEUNES POUSSES, HERBES FRAÎCHES, FÉTA, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSE, ORANGE	— 19
MOZZARELLA DI BUFALA.	— 23
ASPERGES VERTES, LARD DI COLONNATA, CONDIMENT MIMOSA, PARMESAN CROUSTILLANT	— 27
TOURTEAU FRAIS AU NATUREL, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	— 33

ENTRÉES

MORUE ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
MOULES EN MARINIÈRE LÉGÈREMENT ÉPICÉES	— 23
LANGOUSTINES RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 25

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 26
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 33
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON	— 35
CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON	— 39
HOMARD BLEU LINGUINE, TOMATES, AROMATES	— 40
LANGOUSTE A LA BRAISE, CITRONNELLE, GINGEMBRE	— 55
LÉGUMES (V) TIAN DE LÉGUMES CONFITS	— 21

VIANDES

AGNEAU DE LAIT CÔTELETTES RÔTIES AU THYM (ORIGINE FRANCE)	— 35
BŒUF ENTRECÔTE BIO BLACK ANGUS (ORIGINE IRLANDE)	— 40

LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT, PAGRE, SAINT PIERRE,
CHAPON, TURBOTIN, MERLAN, ROUGET, SOLE ...

CUISSON

RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE,
AU PLAT

SAUCE

BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 7
HARICOTS VERTS	— 7
ÉPINARDS FRAIS	— 7
FRITES FRAÎCHES	— 7
TOMATES DE PLEINE TERRE EN SALADE	— 7
POMMES PURÉE	— 7
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS	— 7
LÉGUMES VERTS	— 8