

Les entrées froides/ cold appetizers.

*Salade de tomates et mozzarella. Tomatoes and mozzarella salad.	12€
*Salade exotique de langouste aux agrumes. Exotic salad with lobster.	18€
*Ceviché de mérrou parfumé à l'huile de truffe et menthe Grouper tartare marinated with mint and truffle oil.	13€
*Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et salade verte. Beef Carpaccio served with parmesan cheese and green salad.	14€
*Aumônière de saumon fumé et chèvre sur un lit de salade. Smoked salmon and goat cheese in filo pastry served with green salad.	13€
*Mi-cuit de foie gras au sauternes et sa confiture de rhubarbes Duck liver terrine served with rhubarbs marmalade.	15€

Les entrées chaudes/ hot appetizers.

*Velouté de courgette. Zucchini creamy soup.	9€
*Mousse de thon et ses gambas poêlé sauce aux piments doux. Tuna fish mousse and panfried jumbo shrimps, sweet pepper sauce.	14€
*Tortelloni asperges et jambon cru à la sauce tomate. Asparagus and Italian ham tortelloni with tomato sauce.	11€
*Escalope de foie gras poêlé servie avec sa confiture d'oignon et figue rôtie. Pan fried duck liver with roasted fig and onion marmelade.	15€
*rouleau de gésiers confit et escargots aux truffes, sauce aux herbes. Roll on of snails and duck with truffles with herbs sauce.	13€
*accras de langouste servie avec salade verte. Lobster fritters served with green salad.	12€

Poissons et crustacés/fishes and seafood.

- \*Assiette créole, crabe farci, boudins de lambi et créole accras de morue servie avec sauce chien et salade verte. 21e  
Creole pater served with stuffed crab, cod fish fritters, local sausages and green salad.
- \*Tagliatelle saint Jacques et gambas à la crème de langouste. 18e  
Sea scallops and shrimps pasta lobster creamy sauce.
- \*Filet de bar poêlé et ses légumes provençale sauce safrané. 22e  
Sea bass filet served with Provencal vegetables and saffron sauce.
- \*Filet de vivaneau servie avec son risotto aux champignons sauvages sauce vierge. 23e  
Red snapper filet served with mushrooms risotto and virgin sauce.
- \*Duo de queue de langouste et foie gras poêlé servie sur son gâteau de patates douces et légumes sauce framboise. 28e  
Duet of lobster tails and pan fried duck liver served on sweet potatoes cake and Raspberry sauce.
- \*Poisson du jour grillé et servie avec une assiette de légumes et riz parfumé, sauce beurre citronné. 25e  
Whole grilled fish served with vegetables and rice and lime butter sauce.
- \*demi langouste cuit à la vapeur servie froide avec mayonnaise maison et salade (selon arrivage) 23e  
Half steamed lobster served cold and served with home made mayonnaise and salad.

Viandes/ meats.

- \*Filet de bœuf servi avec sa sauce aux cinq baies et petits légumes. 28e  
Beef filet served with pepper sauce and vegetables.
- \*Carré d'agneau et son jus lie au thym et chèvre et petit légumes. 24e  
Rack of lamb served with thyme and goat cheese sauce with vegetables.
- \*Magret de canard émincé et ses pommes rôties et sa sauce au cidre. 24e  
Slices of duck breast served with roasted apples and apple sauce.
- \*Cote de veau rôtie et sa sauce aux cèpes et foies gras. 25e  
Roasted prime veal served with mushrooms et duck liver sauce.
- \*Quinoa façon risotto aux fruits de mer, pointes d'asperges blanches Et duo de vivaneau et bar. 23e  
Quinoa risotto style with sea food, asparagus and duet of red snapper and seabass.