



Le savoir-faire français avec l'âme portugaise

MENU D'ÉTÉ : 38,00 €

ENTRÉE • PLAT PRINCIPAL • DESSERT

COUVERT

2,50€

Par personne

Beurre au piment d'Espelette
Crème de fromage bleu de l'Arrábida,
Pain artisanal et toasts au quinoa.

ENTRÉES

TIELLE SÉTOISE FRANÇAISE

9,00€

Tourte de poulpe et tomates seches,
herbes fraîches.

BONITE, PASTÈQUE ET PONZU

9,00€

Pickles de cerise et et huile de shiso.

ASPERGES BLANCHES

10,00€

Sabayon de beurre fumé et sablé
au Comté.

HUÎTRES

10,00€

Caviar de citron et poivre, chips de
oignon nouveau.

PLATS PRINCIPAUX

POISSON

BOUILLABAISSE DE MARSEILLE

27,00€

Bouillon de poissons de roche.
supp 5€ en menu

LOTTE BRAISÉE

25,00€

Baby courgette et crème de chorizo.

MORUE CONFITE

28,00€

Purée de pommes de terre douce, jus
de ratatouille et chips de légumes.
supp 5€ en menu

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

CONFIT DE CANARD

21,00€

Pommes de terre sarladaises et
fruits rouges.

PLUMA IBÉRIQUE

24,50€

Texture de boudin noir, abricot,
jus au romarin et purée de fèves.

ENTRECÔTE

27,00€

Aspargos et shimeji, reduction de vin
Madère sec.

supp 5€ en menu

VEGETARIEN

TATIN DE TOMATE

16,00€

Burrata cremeuse, pesto de cresson
et figues.

DESSERTS

GUIMAUVE ET SUREAU

7,00€

Guimauve choco, emulsion de sureau.

PÊCHE MELBA

8,00€

Tarte de pêche et crème vanille,
coulis de framboise et amande croquante.

OMELETTE NORVEGIENNE

7,50€

Génoise, glace à la vanille et meringue
flambée au Grand Marnier

FROMAGES FRANÇAIS

9,00€

Sélection de 3 fromages