



PAR BRUNO DOUCET



À PARTAGER

TARAMA MAISON - 24
Pain au maïs grillé

HORS-D'ŒUVRE DU GRAND VÉFOUR - 39

ENTRÉES

HARICOTS VERTS - 29
Haricots verts cuits minute, vinaigrette noisette et truffes noires, cœur de laitue, oignons grelots au vinaigre de Banyuls

CECI N'EST PAS UNE NIÇOISE
Salade Romaine, haricots verts, artichauts, radis, thon cru et cuit, œuf de poule et vinaigrette aux anchois
- Entrée - 32
- Plat - 44

DAURADE DE NOS CÔTES - 46
Daurade sauvage marinée au citron et huile d'olive, concombre et lait de coco

ARAIGNÉE DE MER - 40
Chair d'araignée de mer relevée au citron et piment d'Espelette, tomates et piquillos

TARTARE DE VEAU BLANC - 38
Veau blanc taillé au couteau, citron vert, câpres et vieille mimolette

PÂTÉ EN CROÛTE - 34
Canard de Challans, volaille jaune des Landes, foie gras de canard du Sud-Ouest et pistaches

FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUILE FUMÉE - 45
Terrine de foie gras de canard et anguille fumée en pressé, condiment pomme verte



POISSONS

RAIE - 69
Belle aile de raie pochée, pommes de terre confites aux aromates, beurre blanc au caviar « Maison Revka » 10 g

BAR - 48
Pavé de bar rôti, thym citron, concassé de tomates, sauce Dugléré

HOMARD BLEU - 92
Homard bleu à l'Américaine, piment d'Espelette, riz pilaf aux oignons grillés, poireaux crayons rôtis au beurre

VIANDES

RIS DE VEAU - 78
Noix de ris de veau rôtie au beurre demi-sel, girolles au vin jaune, jus de viande, oignons cébettes et purée de pommes de terre

PIGEON - 92
Pigeon entièrement préparé, farci au foie gras et cuit entier, courgette Violon grillée, olives noires de Kalamata

VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 48
Suprême de volaille rôti, purée de persil et cresson, poêlée de champignons au jus de viande et pommes gaufrettes

FILET DE BŒUF DE NOS RÉGIONS 200GR - 61
Filet de bœuf rôti au sautoir, échalotes confites, jus d'une bordelaise et purée de pommes de terre

BELLES PIÈCES À PARTAGER

POISSON ENTIER DE NOS CÔTES - 1kg - 180
Poisson du jour grillé, beurre blanc, purée de pommes de terre et salade de pousses d'épinards

SUGGESTION DE NOS BOUCHERS - 180
Pièce de viande rôtie au sautoir, purée de pommes de terre et salade de pousses d'épinards

GARNITURES - 14

PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMMES GAUFRETTES
POIREAUX CRAYONS ROTIS AU BEURRE
RIZ PILAF AUX OIGNONS GRILLÉS
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS

DESSERTS

GROSSE PROFITEROLE DU GRAND VÉFOUR - 20
Beau chou, craquelin, glace vanille, chantilly et noisettes caramélisées, sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA TIÈDE, GLACE VANILLE - 20
Mousse au chocolat Guanaja, belle quenelle de glace vanille, servie moelleuse chaude/glacée

BABA AU RHUM - 20
Fruits de saison et crème fouettée vanille, noix de pécan caramélisées

TARTE AU CAFÉ, AMANDES CARAMELISÉES - 22
Pâte sablée sucrée, biscuit au café, crème gourmande au café et amandes caramélisées

MERINGUE ÉCRASÉE FRAISES ET FRAMBOISES, CHANTILLY- 22
Fraises et framboises au coulis de framboise, sorbet framboise, chantilly et meringue fondante écrasée

FRUITS ROUGES - 24
Fraises, framboises, crème montée à la vanille

GLACES & SORBETS (2 boules au choix) - 16
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise