

Menu au choix 45 euros

A la carte

Entrées

<i>Asperges pochées, jambon de Parme, sauce vierge, œuf mollet</i>	<i>16€</i>
<i>Poached asparagus with Parma ham, virgin olive oil sauce and boiled egg</i>	
<i>Carpaccio du jour, salade de fenouil au citron, aubergines marinées au Dashi</i>	<i>16€</i>
<i>Carpaccio of the day, fennel salad, eggplants marinated in Dashi</i>	
<i>Milles feuilles de crabe et crevettes, tomates cœur de bœuf, guacamole d'avocat</i>	<i>16€</i>
<i>Crab and shrimp millefeuille with tomato cœur de bœuf and guacamole</i>	

Plats

<i>Daurade royale au four, jus de coquillage à l'huile d'olive / Grilled sea bream in a seafood sauce with olive oil</i>	<i>20€</i>
<i>Espadon mi-cuit, jus de bouillabaisse / Semi-cooked swordfish with bouillabaisse sauce</i>	<i>+6€ 26€</i>
<i>Poularde cuite à basse température, frites maison, jus corsé / Low cooked chicken, homemade fries</i>	<i>20€</i>
<i>Noix d'entrecôte bœuf japonais "Wagyu" 120g / "Wagyu" Japanese beef steak</i>	<i>+11€ pour 120g / +32€ pour 200g / +58€ pour 300g</i>

Wagyu A la carte 32€ / 120g 52€ / 200g / 78€ / 300g

Les desserts ou Fromages

<i>Soupe de melons, churros maison, réduction de porto / Melon soupe and home made churros, porto réduction</i>	<i>12€</i>
<i>Fondant chocolat cœur coulant Matcha, glace à la vanille / Hot chocolat cake and Macha (15 min for preparation)</i>	<i>12€</i>
<i>Notre sélection de fromages / Our selection of cheese</i>	<i>12€</i>

« Le menu dégustation du chef » pour l'ensemble de la table
« Tasting menu from the chef » served for the whole table

62€ par personne

Parcourez l'univers des canailles dans un menu prestige élaboré par le chef comprenant :
Discover « Canaille » cuisine with a prestigious menu elaborated by the chef with :

** Mises en bouche / Appetizer*

** L'entrée du moment / Starter*

** La pêche du jour / Fish of the day*

** Noix d'entrecôte bœuf japonais Wagyu / Japanese Wagyu beef steak*

** Dessert / Main desert*