

Menu au choix 45 euros

A la carte

Entrées

<i>Foie gras poêlé, risotto au potimarron</i>	<i>16€</i>
<i>Seared duck foie gras, pumpkin risotto</i>	
<i>Carpaccio de poisson du jour, salade de navets fins au gingembre confit, aubergines marinées au Dashi</i>	<i>16€</i>
<i>Carpaccio raw fish of the day, ginger and turnip salad, eggplants marinated in Dashi</i>	
<i>Gambas croustillantes en croûte de pommes de terre, salade aux agrumes</i>	<i>16€</i>
<i>Prawns wrapped with crispy potato, salad with citrus</i>	

Plats

<i>Daurade royale, fondue de tomates, pâtes au pistou et parmesan / Grilled sea bream, pasta with pisto parmesan sauce</i>	<i>20€</i>
<i>Espadon mi-cuit, jus de bouillabaisse / Semi-cooked swordfish with bouillabaisse sauce</i>	<i>+6€ Supplément 26€</i>
<i>Poitrine de bœuf japonais Wagyu au four, purée grand-mère / Baked Wagyu Japanese beef brisket with mashed potato</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>
	<i><u>Wagyu A la carte</u> 32€ / 120g 52€ / 200g / 78€ / 300g</i>

Les desserts ou Fromages

<i>Fondant chocolat cœur coulant Matcha, glace à la vanille / Hot chocolate cake and Macha</i>	<i>12€</i>
<i>Délicieuse verrine de fraises, crème mascarpone / Delicious strawberries dessert, mascarpone cream</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*