

La · Suite

## À partager.

TO SHARE.

- TARAMA À LA TRUFFE, PAIN TOASTÉ • 20  
TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD
- CREVETTES CROUSTILLANTES, GINGEMBRE-CITRON • 25  
CRISPY PRAWNS, GINGER, LEMON
- CALIFORNIA DE HOMARD, MAYONNAISE SPICY • 35  
LOBSTER CALIFORNIA ROLL, SPICY MAYONNAISE

## Entrées.

APPETIZERS.

- COQUILLAGES ET CRUSTACÉS • 58  
HÙITRES PERLE NOIRE N°4 (3), CREVETTES ROSES BIO (3), LANGOUSTINES (2), PINCES DE TOURTEAU (2)  
SHELLFISH AND CRUSTACEANS  
PERLE NOIRE OYSTERS N°4 (3), SHRIMPS (3), NORWAY LOBSTER (2), CRAB CLAW (2)
- HÙITRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) • 31  
PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)
- RAVIOLE DE HOMARD, BISQUE CRÉMEUSE, HERBES FRAÎCHES • 29  
LOBSTER RAVIOLI, CREAMY BISQUE, FRESH HERBS
- TOMATES MULTICOLORES, BURRATA DES POUILLES, BASILIC • 26  
TOMATOES SALAD, PUGLIA BURRATA, BASIL
- KING CRAB, SUCRINE, MAYONNAISE CITRON-CURRY • 43  
KING CRAB, SUCRINE LETTUCE, LEMON-CURRY MAYONNAISE
- LANGOUSTINES TIÈDES, CRÈME DE CHOU-FLEUR, CAVIAR • 48  
WARM NORWAY LOBSTER, CAULIFLOWER CREAM, CAVIAR
- CHAIR DE TOURTEAU, CONCOMBRE, LAIT DE COCO, CITRON • 35  
CRAB MEAT, CUCUMBER, COCONUT MILK, LEMON

## Caviars.

CAVIARS.

- CAVIAR OSCIÈTRE 30GR: 150 50GR: 250  
CAVIAR BELUGA 30GR: 380 50GR: 650

## Crus.

RAW.

- TATAKI DE THON, AVOCAT, SOJA, PIMENT DOUX • 27  
TUNA TATAKI, AVOCADO, SOY, SWEET PEPPER
- SASHIMI DE YELLOWTAIL, POMME VERTE, HUILE DE CORIANDRE • 29  
YELLOWTAIL SASHIMI, GREEN APPLE, CORIANDER OIL
- CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, YUZU • 38  
GAMBERO ROSSO CARPACCIO, YUZU
- CARPACCIO DE BAR, JUS DE TOMATES ÉPICÉES, JEUNES POUSSÉS • 29  
SEA BASS CARPACCIO, SPICY TOMATO WATER, FRESH HERBS

# Plats.

DISHES.

FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, AIL DES OURS, BEURRE BLANC SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS, WILD GARLIC, BEURRE BLANC	• 49
SAUMON, COURGETTES, POIVRONS, SAUCE VIERGE RELEVÉE SALMON, ZUCCHINI, PEPPERS, SPICY VIRGIN SAUCE	• 41
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, BROCOLINIS, TOMATES CONFITES GRILLED OCTOPUS, AÏOLI, BROCCOLI, CANDIED TOMATOES	• 42
HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES <sup>POUR 2</sup> BLUE LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS <sup>FOR 2</sup>	• 290
FILET DE BŒUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS TRUFFÉ BEEF FILLET, MASHED POTATOES, TRUFFLE JUICE	• 49
TOMAHAWK, SAUCE BÉARNAISE <sup>POUR 2</sup> TOMAHAWK, BEARNAISE SAUCE <sup>FOR 2</sup>	• 180 POUR 2 / FOR 2
LINGUINES À LA TRUFFE TRUFFLE LINGUINE	• 45

## LES POISSONS ENTIERS • *Selon arrivage*

BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURES AU CHOIX  
SAUCE : SAUCE VIERGE, JUS CRÉMÉ AÏL-CITRON

## WHOLE FISHES • *According to arrival*

SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDES.  
SAUCE: BEURRE BLANC, VIRGIN SAUCE

# Garnitures.

SIDES.

LÉGUMES PRINTANIERS / SPRING VEGETABLES	• 14
LINGUINES À LA TRUFFE / TRUFFLE LINGUINE	• 19
ROQUETTE, HUILE D'OLIVE CITRON / ARUGULA, OLIVE OIL, LEMON	• 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / MASHED POTATOES	• 10
SALADE DE TOMATES / TOMATOES SALAD	• 12

