

La carte

Entrées

Langoustines soufflées et crème légère à l'hibiscus légumes croquants	13 €
Trilogie d'huîtres N° 2 de L'Île De Ré salsa verte, gratiné au sabayon de champagne, ceviché citron vert et gingembre	9 €
Pressé de tourteau acidulé au yuzu céleri en rémoulade, avocat, sauce verte et pommes granj	13 €
Ravioles de homard et son jus de crustacés	14 €
Cromesquis d'effilochés de boeuf et son jus réduit relevé aux câpres et piment doux	12 €

Plats

Saint-Pierre et sa sauce marinière au safran pommes boulangères safranées, légumes rôtis et rojal de moules	24 €
Poulpe grillé, sauce au citron confit pommes de terre grenaille, salade de fenouil	22 €
Homard au four entier 500 g, sabayon citron et persil légumes rôtis, crème de purée de saison	38 €
Salade folle de Homard entier 500 g jeunes pousses de salade, légumes croquants, farro	38 €
Burger Sud Américain éffilochés de boeuf confits, sauce Jalapeño, churros salés au paprika et légumes croquants	22 €
Ris de veau sauce Teriyaki, langoustines rôties crème de céleri à l'huile de sésame et aux noisettes torréfiées	25 €
Côte de boeuf 500 g rôtie et fumée au Jack Daniel's patates douces confites et panées, sauce réduite au poivre vert	38 €

Desserts

Soupe de fruits rouges sablé, glace de thé matcha et éclat de meringue	11 €
Sablé aux pommes caramélisées caramel de cidre et glace nata	10 €
Pavlova au chocolat Tonka velouté au chocolat, meringue au cacao et caramel onctueux	11 €
3 petits macarons glacés (parfum au choix) fraise, chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, nata	7 €

Prix net, TVA et services inclus, les chèques ne sont pas acceptés. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Homards français ou canadiens selon arrivages, conservés vivants dans le vivier du restaurant. Bœuf irlandais élevé en plein air.

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



RESTAURANT
**Côte et
HOMARD**