














Raw bar

	Mahi-mahi à la Tahitienne	20€
	Saumon en tartare aux herbes de la ferme de Vitet et crispy skin	22€
	Saint Jacques en carpaccio à la grenade	22€
	Thon en Tataki au sésame, sauce panzu	22€
	 Demi-langouste, salade aux agrumes et avocat, mayonnaise limée	22€
	 Wahou en céviché léché tigré	24€
	Carpaccio de poulpe sauce vierge basilic	22€

Poissons « d'ici »

	Grand Gueule en court bouillon, saveurs d'Asie	22€
	Mahi-mahi Fish and chips pays sauce tartare	20€
	Baliste Royal façon « meunière » et sa mousse de maracuja	22€
	Langouste rôtie, beurre blanc citronné, petits légumes	36€

Poissons « d'ailleurs »

Noix de Saint Jacques poêlée et bacon fumé, velouté de petits pois	26€
Black Cod, glaze de tériyaki, bok choy et shiitake	29€

Desserts

Tarte au citron meringuée	8€
Finger choco pécan	8€



Pêche locale



Herbes aromatiques de la ferme de Vitet