

La Carte

NOS PLATS SONT COMME NOS RECETTES : BIEN RÉFLÉCHIS & INTOUCHABLES :)

Nous ne sommes donc pas en mesure d'accepter de changements de composition ni de retrait d'ingrédients dans nos plats.
Merci de votre compréhension !

Les entrées

Burrata crémeuse sur un pain cristal toasté à l'huile d'olive, caviar d'aubergines aux condiments, huile d'ail confit et sel fumé	23
Chipirones en tempura, salade d'artichauts, mesclun et aromates	19
Tartare de crevettes au citron vert et satay, sauce tartare	21
Carpaccio de saumon « assaisonné minute », mangue fraîche, sorbet yuzu/citron vert	21
Céviche de daurade aux agrumes	22
Fricassée de palourdes en persillade	22
Le foie gras fumé par nos soins aux sarments, petite verdure et confit d'oignons à la grenadine	24
Couteaux de Méditerranée, persillade et pimenton fumé	22
Caviar Baeri France KVR 30grs	80
Caviar Petrossian "Ossetra Impérial" 30grs	140

Les salades repas

Salade César "Millésim" Volaille panée, focaccina, lard grillé, copeaux de fromage Impériale, oeuf mollet, sauce césar "Millésim" à base d'anchois	24
Salade Méditerranéenne SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI Salade, fêta, olives confites, feuilles de câpres, tomates cerise, serrano, vinaigrette « labneh » (fromage blanc, épices à la Libanaise, citron et menthe)	23
Salade de Judith SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI Mangue, avocat, crevette, cacahuètes, oignon rouge...vinaigrette soja	23
Poke bowl version veggie avec burrata SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI	26
Poke bowl version gambas SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI Riz thaï, tomates cerise, pickles, fèves, julienne de légumes croquants, basilic, concombres et gambas	27

Les pastas

Penne à la « Putanesca »... ail, olives, piments, tomates, anchois, câpres, copeaux de parmesan	24
Penne del Mar.... encornets, crevettes, St Jacques, moules	28
Linguine aux palourdes, crème persillée et copeaux de parmesan	27
Linguine au homard (demi homard décortiqué), bisque corsée	45

Les plats de la terre

Millesim Burger Steak haché « black Angus », bacon fumé, cantal, tomates, salade et sauce Millésim	25
Burger Rossini Steak haché « black Angus », oignons frits, foie gras mi-cuit, roquette	29

NOS PLATS SONT COMME NOS RECETTES : BIEN RÉFLÉCHIS & INTOUCHABLES :)

Nous ne sommes donc pas en mesure d'accepter de changements de composition ni de retrait d'ingrédients dans nos plats.
Merci de votre compréhension !

Les plats de la mer

Filet de bar à la plancha, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et au thym, sauce vierge au chorizo grillé	25,50
Lotte embrochée, jus brun corsé, palourdes à la plancha, risotto vénéré aux petits légumes	28
Petits encornets à la plancha, copeaux de "Pata Negra" de Bellota, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et thym	27
Duo de gambas et Saint Jacques... La gambas grillée à la plancha, la St Jacques en demi coquille au beurre d'ail, pastasotto de plombi aux petits légumes façon paëlla, chips de chorizo	29,50
Orechiette au homard et crème de corail, pépites de tomates, fèves et mousse carbonara	36
Homards bleus de Bretagne dans le vivier	Prix aux 100grs selon le cours

Le feu de bois

Poulpe cuit à la braise, paprika et citron, risotto vénéré chorizo / Grana Padano, sauce vierge	30,50
Noix d'entrecôte Angus de notre sélection Sauce au roquefort ou au poivre et des frites env. 350grs	33
Abanico de cochon race « Iberico », écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crostini de chichoumeille, lard frit env. 220grs	27
Magret de canard de la maison Samaran, jus de viande et petits oignons glacés à brun, polenta truffée	29,50
Poisson à la pièce et au poids	selon arrivage

Les desserts

Un tiramisù aux fraises à la vanille grand cru de Papouasie	Spécialité du Millésim depuis 2011	12,50
Carpaccio d'ananas aux fraises, sorbet citron vert		11,50
Tatin de banane au caramel, écorce de citron vert et glace coco		11,50
Flan pâtisier « grand-mère », croustillant feuilletine de citron, cerises Amarena, crème fouettée		11,50
L'arlette au chocolat, mascarpone et fève Tonka, glace « dulce de leche »		11,50
La sélection de fromages de chez Philippe "La Fromagerie" à Béziers		11

Glaces artisanales

« Glaces des Alpes » 1 boule	3,50	2 boules	7	3 boules	10	Supplément chantilly	1,50
Vanille, chocolat noir ou blanc, caramel salé, pistache, noisette, nutty, café, menthe chocolat, rhum raisins, citron vert citron, fraise, mangue, framboise, coco, passion.							

Menu enfant 15

1 menu par enfant OBLIGATOIRE // 12 ans maxi (Au delà, ce ne sont plus des enfants)

Steack haché "Black Angus" façon bouchère **ou** Fish and Chips
Frites **ou** légumes **ou** pommes de terre écrasées
Pouss-pouss Astérix (glace vanille et smarties)