

Plats

Duo de thon qualité sashimi et lotte *au pesto de roquettes* 44

Côtes de veau à la Milanaise (Orecchie d'elefante) 38

Duo de tartares *Thon qualité sashimi et Saumon Label Rouge* 36

Noix d'Entrecôte de boeuf irlandais 42
Sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel

Salade Océane gourmande et Jambon ibérique *St-Jacques, Lotte, scampis et jambon ibérico 24 mois* 39

Tagliata de noix d'entrecôte de boeuf irlandais 42

Médailon de lotte *rôti au four, tomates cerises, câpres et filets d'huile d'olive* **ou** *sauce meunière* 44

Filet de boeuf *à la plancha* **ou** *sauce au poivre vert* 42

Noix de St-Jacques rôties *sauce petits pois et menthe* 44

Tartare de filet boeuf *classique ou César (poêlé aller-retour)* 37

Poisson à la plancha (Médailon de lotte, Noix de St-Jacques et thon qualité sashimi) 46