

# ÉCUME

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

Haricots verts et haddock, vinaigrette aux herbes

*Green beans and haddock, herb vinaigrette*

ou / or

Primeurs à la grecque

*Greek-style early vegetables*

—

Pêche du jour

*Catch of the day*

ou / or

Filet de merlan doré, courgette et basilic

*Seared fillet of whiting, courgette and basil*

—

Fontainebleau d'amande et fraise, sorbet rhubarbe

*Almond and strawberry Fontainebleau, rhubarb sorbet*

ou / or

Pain perdu de Pastis d'Amélie

*French toast of Pastis d'Amélie*



## VIN BLANC

2017 - Bourgogne Chardonnay - Laforêt - Joseph Drouhin

## VIN ROUGE

2015 Côtes du Rhône - Domaine Saint-Patrice

# RETOUR DE PÊCHE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

Haricots verts et haddock, vinaigrette aux herbes

*Green beans and haddock, herb vinaigrette*

ou / or

Primeurs à la grecque

*Greek-style early vegetables*

—

Pêche du jour

*Catch of the day*

ou / or

Filet de merlan doré, courgette et basilic

*Seared fillet of whiting, courgette and basil*

—

Fontainebleau d'amande et fraise, sorbet rhubarbe

*Almond and strawberry Fontainebleau, rhubarb sorbet*

ou / or

Pain perdu de Pastis d'Amélie

*French toast of Pastis d'Amélie*



# PETIT BÂTEAU



## **BOLLES**

Nm - Champagne - Daubigny

## **VIN BLANC**

2017 - Mâcon-Lugny - Les Crays - Joseph Drouhin

## **VIN ROUGE**

2015 Côtes du Rhône - Domaine Saint-Patrice

**Petits pois en velouté, haddock et pamplemousse**

*Green pea velouté, haddock and grapefruit*

—

**Carpaccio de mullet, oursin de pleine mer**

*Grey mullet carpaccio, sea urchin*

—

**Bar poêlé, légumes de saison, beurre blanc**

*Pan-seared sea bass, seasonal vegetables, beurre blanc*

—

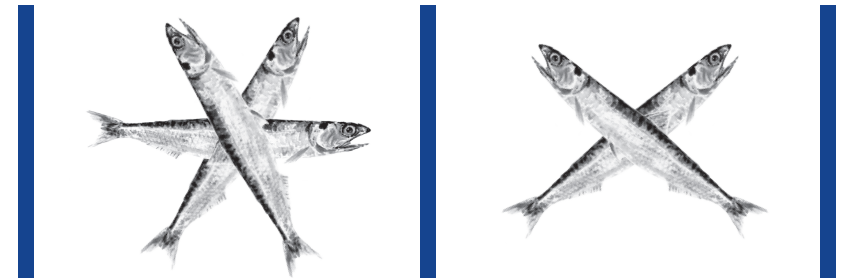
**Le fameux Camembert de Rech**

*Our famous Camembert*

—

**Fraise Melba**

*Strawberry Melba*



# FRUITS DE MER



## BOLLES

Nm - Champagne - Sélection Alain Ducasse

## VIN BLANC

2013 - Chablis 1er cru - Mont de Milieu - Drouhin Vaudon

## VIN ROUGE

2012 Saint-Emilion Grand Cru - Château Gueyrosse

Amuse-bouche

—

Plateau de fruits de mer

*Seafood platter*

—

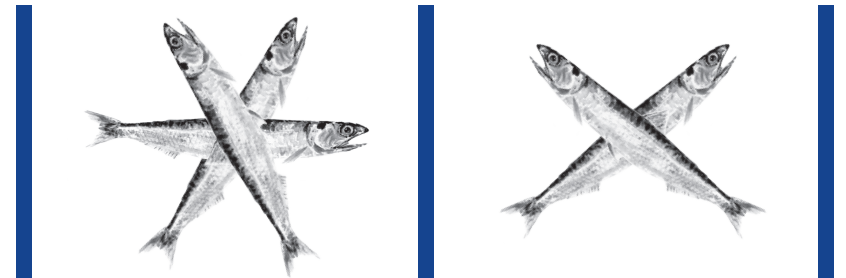
Le fameux Camembert de Rech

*Our famous Camembert*

—

Notre éclair XL au chocolat de notre Manufacture ou à la vanille

*Our XL éclair, chocolate from our Manufacture or vanilla*



## **BOLLES**

Nm - Champagne - Sélection Alain Ducasse

## **VIN BLANC**

2015 - Saint-Romain - Joseph Drouhin

## **VIN ROUGE**

2012 Saint-Emilion Grand Cru - Château Gueyrosse

# OCEAN

## **Amuse-bouche**

—

**Crabe en salade à notre façon**

*Crab salad our way*

—

**Bar poêlé, condiment coriandre-cacahuètes**

*Pan-seared sea bass, coriander-peanut condiment*

—

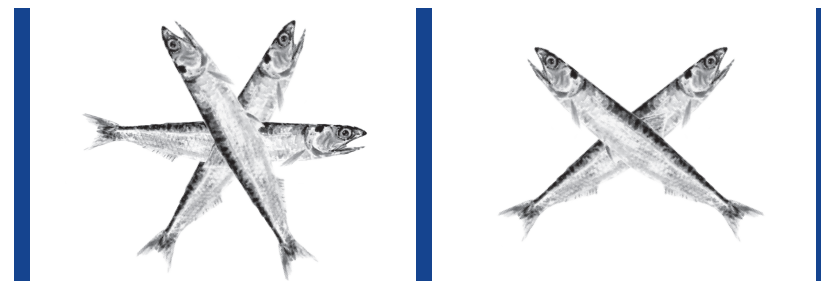
**Le fameux Camembert de Rech**

*Our famous Camembert*

—

**Mr Rech: succès noisette glacé, sauce au chocolat chaud**

*Mister Rech: hazelnut ice cream and hot chocolate sauce*



## **BOLLES**

Nm - Champagne - Sélection Alain Ducasse

## **VIN BLANC**

2016 - Crozes-Hermitage - Mule Blanche - Jaboulet

## **VIN ROUGE**

2013 Pessac-Léognan - La Croix de Carbonnieux

## **VIN DE DESSERT**

2016 Muscat du cap Corse - Domaine Pieretti

# GRAND LARGE

## Amuse-bouche

—

Carpaccio de mulot, oursin de pleine mer

*Grey mullet carpaccio, sea urchin*

—

Barbue rôtie, légumes de saison, sucs aux coquillages

*Roasted brill, seasonal vegetables, cooking jus with shellfish*

—

Le fameux Camembert de Rech

*Our famous Camembert*

—

Mr Rech: succès noisette glacé, sauce au chocolat chaud

*Mister Rech: hazelnut ice cream and hot chocolate sauce*

