



## LES BORDS DE MER

*« J'ai rêvé un soir de solitude, avec exactitude, une heure au bord de l'eau.  
J'ai cru voir avec incertitude des machines absurdes passer sur les flots. » William Sheller*

### *Amusèti autour d'un verre*

Seiches à la plancha, basilic, citron vert **8€ SG**  
Velouté de courge à la châtaigne, crème montée au lard **8€**  
Frites de polenta, aïoli **7€ V**

### *Entrées*

Maigre mariné au citron vert-menthe, guacamole, blinis **13€**  
Poulpe laqué au vin rouge, lentilles, grenade et coriandre **12€ SG**  
Foie gras poêlé, citronnelle et soja en bouillon, shiitake **16€**  
Betterave, mâche, noix, vinaigrette sésame wasabi **11€ V**

### *Plats*

Bar de ligne de Méditerranée, chou, sauce vierge aux olives **24€**  
Fish and chips de cabillaud, frites de panisse, rouille fumée **22€**  
Canard à la clémentine, butternut, noisettes **25€**  
Fregola sarda en risotto, brocoli, curry vert **19€ V**

Fromage de chèvre affiné en Provence **7€**

### *Desserts*

Sphère chocolat araguani 72%, oranges et figues **9€ SG**  
Poires au four rôties au romarin, sorbet au miel de lavande **9€**

*prix nets en euros, service compris - SG : sans gluten - V : végétarien*