




**CHRISTOPHER COUTANCEAU**  
Cuisinier Pêcheur



# CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

## Entrées Appetizers

Thon brûlé à la flamme, vinaigrette de légumes 	40 €
<i>Flame-seared tuna, vegetable vinaigrette</i>	
Carpaccio de Saint-Jacques à la Granny Smith 	42€
<i>Granny Smith Scallop Carpaccio</i>	
Le "tartare de boeuf" avocat et algues	36 €
<i>"Beef tartare" with avocado and seaweed</i>	
Salade de langouste, avocat, melon et pastèque, vinaigrette au miel et fruits de la passion 	52€
<i>Lobster salad, avocado, melon and watermelon, honey vinaigrette and passion fruit</i>	
Fois gras de canard, chutney et gel exotique	55€
<i>Duck foie gras, chutney and exotic gel</i>	
Tacos de poulpe grillé, légumes croquants acidulés	40 €
<i>Grilled octopus tacos, tangy crunchy vegetables</i>	

## Plats Mains

Civet de langouste, légumes primeur et raviole de champignons	65 €
<i>Lobster civet, spring vegetables and mushroom ravioli</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe noire et jambon blanc	50 €
<i>Risotto of shell pasta with black truffle and cooked ham</i>	
Saint-Jacques caramélisées, gnocchis au parmesan	52€
<i>Caramelized scallops, parmesan gnocchi</i>	
1/2 poulet fermier rôti et son jus au foie gras et truffés, purée de pomme de terre à la truffe noire 	51 €
<i>1/2 roasted farm chicken and its foie gras and truffle jus, mashed potatoes with black truffle</i>	
Côte de veau au sautoir, frites et jus de veau à la moutarde à l'ancienne	63 €
<i>Sautéed veal chop, fries and veal jus with old-fashioned mustard</i>	
Thon snacké et son crémeux de pomme de terre, jus de poulet à la diable 	50€
<i>Tuna and its creamy potato, deviled chicken jus</i>	



# CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

## Gourmandises Sweets

22 €

Vaporeux chocolat pour les gourmands 🍫  
*Vaporeux chocolate for sweet lovers*

Millefeuille à la vanille, sauce caramel salé  
*Vanilla Millefeuille, Salted Caramel Sauce*

Profiterole à la vanille, sauce chocolat  
*Vanilla Profiterole, Chocolate Sauce*

Copeaux d'ananas, vinaigrette passion et écume menthe/gingembre 🍍🌿  
*Pineapple Shavings, Passion Fruit Vinaigrette and Mint/Ginger Foam*

Banane rôtie et flambée au vieux rhum 🍌🌿  
*Roasted Banana Flambéed with old rum*

Crêpe façon Suzette, sorbet pomélo  
*Crêps Suzette, pomelo sorbet*

