

*Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné les meilleurs produits du marché.*

### ***Pour Commencer***

<b>Salade d'Avocat au Crabe</b>	21.80
Sauce à la Mangue et à la Vanille de Madagascar	
<b>Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice</b>	17.80
Pain de Campagne Grillé, Salade Roquette, Citron et Beurre d'Isigny	
<b>Saumon Fumé Artisanalement au Bois d'Aulne</b>	21.10
Saumon Label Rouge	
Pain de Campagne Grillé, Crème au Raifort Citronnée	
<b>Pour les Amateurs en Accompagnement, Caviar Calvisius Tradition Royal 30gr</b>	80.40
<b>Jambon Cru Serrano de Trevelez 20 mois d'Affinage</b>	19.70
Tranché Finement, Beurre d'Isigny et Condiments	
<b>Pâté en Croûte « Théodore » au Foie Gras de Canard Maison</b>	18.80
Salade du Marché et Petits Condiments	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine</b>	20.90
Pain de Campagne Grillé, Chutney Abricot	

### ***En Direct d'Italie***

<b>Linguine à l'Italienne</b>	15.10
Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano	
<b>Salade Caesar Théodore</b>	20.90
Cœur de Romaine, Blancs de Volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Sauce Caesar et Croûtons Dorés	

### ***Pour Nos Jeunes Convives*** (jusqu'à 10 ans)

<b>Menu Théodore</b>	15.00
----------------------	-------

### ***Les Poissons d'arrivage en Direct des Ports***

<b>Tartare de Thon Albacore et Avocat</b>	29.90
Sauce Teriyaki, Wasabi, Gingembre	
<b>Filet de Saumon Bomlö</b>	25.10
Jardinière de Légumes aux Pointes d'Asperges, Pommes Vapeur, Sauce Vierge à l'Huile d'Olive	
<b>Tataki de Thon Rouge Albacore aux Graines de Sésame</b>	29.90
Riz aux Légumes, Sauce Teriyaki	
<b>Dos de Cabillaud en Aioli</b>	31.90
Chou-Fleur, Carottes, Courgettes, Petits Pois, Haricots Verts, Pommes Vapeur Sauce Aioli Servie à Part	
<b>Risotto aux Queues de Gambas</b>	36.20
5 Pièces de Gambas, Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Sauce Homardine	

### ***Sélection des Plus Belles Viandes Françaises***

<b>Cœur de Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre Vert</b>	36.90
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Côtelettes Premières d'Agneau* Poêlées à la Fleur de Thym</b>	31.10
Pommes Frites Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Poulet* de Bresse Rôti, Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse</b>	34.80
Pommes Purée Maison, Jus de Broche	
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b>	29.80
Déglacé au Vinaigre de Framboise Pommes Purée Maison et Haricots Verts du Marché	
<b>Fricassée de Rognons de Veau* à la Moutarde de Meaux</b>	28.10
Pommes Purée Maison	
<b>Tartare de Bœuf*Charolais</b>	21.40
« Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour Pommes Frites Maison et Salade du Marché	