

Chaque jeudi

HUÎTRES & CHAMPAGNE

Huîtres spéciales Gillardeau N°2

3 toppings au choix 6,50€ / pièce



purée de mangue et perles de yuzu

ou

gel de framboise, menthe et crème fraîche

lactose

ou

émulsion de raifort et poudre d'olives noires

Offre spéciale de champagne

La bouteille de Champagne Perrier-Jouët Brut à 140€

Disponible que les jeudis

les suggestions

DU CHIEF

Uniquement le soir

ENTRÉE

Anguille fumée

chou rouge sauté, fromage fumé 21€

Gluten, poisson, lactose, soja



PLAT

Spaghetti noirs à la crème d'huîtres

beurre de genièvre, pamplemousse 37€

Gluten, poisson, lactose



DESSERT

Poire & Chocolat

Biscuit de chocolat, mousse vanille et chocolat, poire cuite au vin rouge 16€

Gluten, œuf, lactose, sulfites



Ou en menu à 65€

Le coin des *petits chefs*

Linguine al Pomodoro 10€

Poulet, croquettes et légumes 10€

Filet de bar et légumes 10€



Menu complet 15€

avec 1 plat au choix,
1 boule de glace ou sorbet,
1 petite boisson soft

ENTRÉES

Œuf Parfait

Crème de châtaigne, brunoise de courge, amandes rôties 15.50€
Œuf, lait, fruits à coque

Crab ball

Tuile de pain, caviar d'hareng et saumon, bisque mexicaine 19.00€
Céleri, gluten, poisson, mollusques

Huîtres Fines de Claire

N°2 IGP Marennes d'Oléron - France 20.00€ les 6 | 37.00€ les 12
Poisson

Tataki de thon rouge

Sauté de soja et de pistaches, piment d'Espelette, orange 21.00€
Gluten, poisson, fruits à coque, soja

Gyoza rôtis

5 pièces au poulet ou végétarien, sauce Naga 15.50€
Gluten, soja

Tartare de bœuf

Chips de tapioca, guacamole 17.50€
Moutarde

Vitello Tonnato

Dés de thon et de veau, sauce tonnata, pickles d'oignon 17.50€
Œuf, poisson, sulfites

Burrata

Salade de tomate, croûtons 18.00€
Gluten, lactose

Pleurotes frits

Crème de pommes de terre, persil croustillant et dés de pommes de terre 11.00€
Gluten

Croque-Monsieur à la truffe

Salade à côté 15.00€
Gluten, lactose

Carpaccio de wagyu hivernal

Bœuf wagyu, betterave et truffe, vinaigrette à la truffe, pickles d'oignon 21.00€

Petites entrées à partager

Assortiment de 5 entrées selon les envies du chef

Min. 2 pers, 25€ par pers.

Les plats

SIGNATURES

du Naga

Le Tigre qui Pleure

Bœuf Black Angus (USA), riz Thaï 37.50€

Gluten, sésame, soja

Filet de turbot

Crème au café, vanille, chou rôti, salade mixte 38.00€

Poisson, lactose

Suprême de poulet

Sauce champignons et soja, purée de chou-fleur orange et curcuma, champignons 32.00€

Lactose, soja

Tartare de bœuf

Chips de tapioca, guacamole, croquettes, salade verte 29.00€

Moutarde

Curry de gambas

Gambas, sauce curry, riz Thaï 34.50€

Poisson

Steak vegan

Steak de céleri, crème à l'ail, tamarin, huile verte, salade mixte 22.00€

Pleurotes frits

Crème de pommes de terre, persil croustillant, dés de pommes de terre, salade mixte 19.00€

Gluten

Risotto d'automne

Crème de potiron, noix 25.50€

Lactose, fruits à coque

Filet de bœuf à la rossini

Filet de bœuf, crème de foie gras, tuile de pain, purée de pommes de terre 42.00€

LES PLATS

À partager

Gnocchi au homard

Gnocchi à base de ricotta, homard et sa bisque 8 40.00€ | 8 70.00€
Gluten, poisson, lactose

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi à base de ricotta, sauce aux tomates cerises, mozzarella 28.00€
Gluten, lactose

Linguine à la truffe de saison

À partager 35.00€
Gluten, lactose

Bar en croûte de sel

Mélange de légumes - Minimum 2 personnes 80.00€
Poisson

Chateaubriand de bœuf

600g de viande, croquettes, salade, légumes sautés 85.00€

Côte de bœuf à l'os

800g - 1000g de bœuf Finlandais, croquettes, salade, légumes sautés 85.00€

Accompagnements 6€

Salade mixte
Purée de pommes de terre Lactose
Champignons exotiques
Purée de potiron Lactose
Riz thaï

Plus de pep's 3€

Poivre vert Lactose
Béarnaise Œuf, lactose
Sauce Naga

DESSERTS

Moelleux au chocolat

Glace vanille et chantilly 14.50€

Gluten, œuf, lactose

Tarte au citron

Compote d'agrumes, mousse au citron, glace au citron,
tuiles d'orange et sésame noir 13.50€

Gluten, œuf, lactose

Le plaisir coupable de Chloé

Glace à la pistache, espuma à la noisette, crumble de cacao,
tuile de chocolat, pistaches caramélisées 14.50€

Œuf, lactose, fruits à coque

Tiramisu

Mousse mascarpone, biscuits cuillères, café, tuile de cacao 13.00€

Gluten, œuf, lactose

Crème brûlée aux châtaignes

Châtaignes glacées 13.00€

Fruits à coque

Glace et sorbet

3.00€ la boule

Lactose

Pour bien finir le repas 14€

Espresso Martini

Negroni

Whisky Sour

Old-Fashioned

Skinny Bitch

French 75

Dry Martini

Bloody Mary