

# l'iodé

## ENTRÉES

Poissons de roche en gaspacho, <i>bruschetta</i> , <i>crème double au safran</i>	16.-
Tataki de saumon à la Tahitienne, <i>cannelloni de courgettes</i> , <i>glace wasabi</i>	21.-
Salade Tiffany, <i>queues de crevettes et calamaretti</i>	18.-
Œuf parfait, <i>crème de petits pois au piment doux de Martinique</i> , <i>parmesan</i>	17.-

## PLATS

Filet de daurade grillé, <i>aubergines violettes</i> , <i>chimichurri à la menthe</i>	39.-
Omble des Cévennes <i>fumé</i> , <i>artichauts en deux façons</i> , <i>capres frits</i>	44.-
Poulpe rôti, <i>chou-fleur</i> , <i>vièrge de citron confit</i> , <i>algues Dulse</i>	41.-
Risotto Arborio, <i>truffes noires d'été</i> , <i>ricotta salata</i>	34.-

## DESSERTS

Moelleux betteraves, <i>compotée de cerises</i> , <i>copeaux de chocolat noir</i>	15.-
Cheesecake, <i>fruit de la passion</i> , <i>avocat caramélisé</i>	16.-

### Provenance de nos Produits

Chalut Méditerranée :	Poisson de roche
Corse :	Daurade
FA087 :	Calamar
FA087:	Poulpe
France:	Omble
Ecosse:	Saumon



# l'iodé

## STARTERS

Rock fish gazpacho, <i>bruschetta, saffron double cream</i>	16.-
Salmon tataki Tahitian style, <i>zucchini cannelloni, wasabi ice cream</i>	21.-
Tiffany's salad, <i>shrimp tails and calamaretti</i>	18.-
Egg "parfait", <i>green peas cream with Martinique sweet chilli, parmesan</i>	17.-

## MAIN COURSES

Grilled sea bream, <i>purple eggplant, mint chimichurri</i>	39.-
Smoked artic char from Cevennes, <i>two-way artichoke, fried capers</i>	44.-
Roasted octopus, <i>cauliflower, candied lemon, Dulse seaweed</i>	41.-
Arborio risotto, <i>summer black truffle, salata ricotta</i>	34.-

## DESSERTS

Beet cake, <i>cherry compote, dark chocolate shavings</i>	15.-
Cheesecake, <i>passion fruit, caramelised avocado</i>	16.-

### Origin of our fresh products

Mediterranean trawl:	Rock fish
Corsica:	Sea Bream
Scotland:	Salmon
FA087:	Squid
FA087:	Octopus
France:	Artic Char

