

Les Fruits de Mer

Notre écailler voulant vous assurer la meilleure sélection de fruits de mer vous propose des suggestions selon arrivage

Plateau de l'Écailler					58,00
6 Huîtres, 6 moules, 4 palourdes, 4 crevettes, bulots env. 400 g					
Le "Super" Caravelle (2 personnes)					190,00
12 Huîtres, 12 moules, 6 palourdes, 8 crevettes, 1 tourteau, 4 langoustines					
L'Impérial (2 personnes)				Supplément les 100g	19,50
Plateau Super Caravelle avec Langouste					
Huîtres de Diane	les six	23,00	Tourteau	la pièce	29,00
Moules de Diane	la douzaine	9,00	Langoustines	les 100g	13,00
Crevettes Roses	en bouquet	3,00	Palourdes	la douzaine	26,00
	Bulots		la portion	14,00	

Entrées Froides

Tartare de Denti et d'huîtres aux fines herbes du marché	33,00
Caviar avruga	
Homard bleu cuit dans sa coque, pomme rate au vert	34,00
Vinaigrette épaisse à la truffe	
Foie Gras de Canard, mi-cuit au torchon,	29,00
Melon confit, piment d'espelette	
Tarte fine de sardine de méditerranée,	19,00
Echalotes confites au thym et anchois	
Chair de King crabe,	35,00
Fraicheur de granny smith et tetragone	
Mini légumes de saison,	24,00
Vinaigrette épaisse aux oeufs, fleur de bourrache, lard croustillant	

Entrées Chaudes

Soupe du Pêcheur	19,00
Accompagnée de sa rouille et de ses croûtons frottés à l'ail	
Sauté de palourdes et d'artichauts poivrades	36,00
Poutine en persillade	
Raviolis Julien	31,00
A la farce de poissons locaux, dés de langoustine et caviar d'oursin	
Oeuf fermier cuit au beurre de Baratte	25,00
Croustillant de champignons truffés	
Ormeau de Bretagne servi dans sa coque,	45,00
Mousseline de topinambour, jus de viande à la noisette	
Foie Gras de Canard poêlé au balsamique,	29,00
Macaron aux raisins noirs et moutarde de Brive	
Risotto arborio au vieux parmesan,	30,00
Homard Breton au beurre de crustacés	

Spécialités de la Mama

Moules Farcies	19,00
Pâtes Fraîches en Lasagne	23,00
Gratinées au four	
Aubergines à la Bonifacienne	23,00
Les Trois Petits Farcis de la Caravelle	31,00

Si certains produits venaient à manquer, merci de ne pas nous en tenir rigueur,
ne travaillant que des produits choisis avec le plus grand soin,
nous sommes tributaires de la pêche et du marché

TVA et Service compris

Les Pâtes

Linguini à la Langouste	73,00
Cuit minute (spécialité de la Caravelle)	
Linguini alle vongole	24,00
Aux palourdes	
Linguini ai frutti di mare Crustacés et coquillages	31,00

Les Crustacés

Langouste ou Homard, selon arrivage	les 100 g	19,50
Grillé, à la Broche, à la Catalane, à l'Armoricaine		

Les Poissons

Bouillabaisse aux Poissons de Roche Parfumée au safran	79,00	
La Royale Bouillabaisse avec langouste	Supplément les 100 g	19,50
Chapon de Méditerranée braisé à la Provençale	les 100 g	10,50
Noix de Saint-Jacques au beurre breton, Châtaignes braisées et son émulsion	39,00	
Filets de Rougets de méditerranéen, Saufres de petits pois, vierge aux agrumes	41,00	
Thon rouge de petite pêche, croustillant de mozzarella	33,00	
Tomates confites chips d'ails		
Filet de bar de ligne, grosses asperges vertes lardées	46,00	
Émulsion de coquillage		
Grosses Pièces Grillées au Four ou en Croûte de Sel	les 100 g	10,50
(Loup, denti, daurade) et son assortiment de sauces		

Tous nos poissons et crustacés sont accompagnés de légumes croquants et purée à l'ancienne, huile d'olive parfumée à la truffe noire

Les Viandes

Côte de boeuf charolaise fumée aux herbes du maquis	pour 2 pers.	87,00
Mille feuilles d'artichauts, foie gras poêlé		
Filet de Boeuf au sautoir, calamari farci, poireau, béchamel truffée	49,00	
Jus gras au romarin		
Côte de veau Corse au sautoir, salsifis glacés,	43,00	
Lard croustillant		
Carré d'agneau de lait rôti au four, caviar d'aubergines	56,00	
Snocchis sautés, jus corse		
Ris de veau vivement saisi,	43,00	
Légumes du potager, émulsion chorizo, paquillos		

Les Fromages

Plateau de Fromages Corses affinés	14,00
Accompagnés de miel ou confiture de figue	