

LE MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert

56 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

48 €

6 SPÉCIALES N°4 (Utah Beach - Normandie)

ou

SAUMON MARINÉ MAISON,
Salade de pommes de terre, sauce gravelax

*

FILET DE MERLU À LA PLANCHA,
Fricassée de jeunes légumes de printemps

*

DESSERT AU CHOIX

LE MENU MOUSSAILLON

Vendredi, Samedi & Dimanche

(Pour les enfants de - de 12 ans)

20 €

POISSON DU JOUR RÔTI,
Pomme purée, pâtes ou légumes de saison au choix
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON,
Sauce caramel au beurre salé

Service compris 15% sur le Hors Taxes Hors service

La Carte

Dessirier est aussi disponible à emporter !

C'est enfin possible ...

Sur notre site dédié de vente à emporter en livraison par chauffeur
privé sur tout le grand Paris ou en Click & Collect.

EXCELLENCE, ETHIQUE ET QUALITÉ
SONT LES MAÎTRES-MOTS DE L'AMIRAL

LES ENTRÉES

SOUPE CHAUDE DE POISSONS, <i>Croûtons à l'ail et sa rouille</i>	19 €
SAUMON MARINÉ MAISON, <i>Salade de pommes de terre, sauce gravelax</i>	23 €
GROSSES ASPERGES VERTES DE PROVENCE, <i>Servies tièdes, vinaigrette aux herbes fraîches</i>	31 €
TARTARE DE DAURADE & HOMARD, <i>Sauce gravelax à l'estragon</i>	35 €
ARAIGNÉE DE MER DECORTIQUÉE, <i>Au naturel</i>	42 €

LES GROSSES PIÈCES DU JOUR

SELON ARRIVAGE

SOLE PETIT BATEAU GRILLÉE ou MEUNIÈRE 65 €
500 gr (pour 1 personne) - Pommes purée à l'huile d'olive des Baux de Provence

BAR DE LIGNE GRILLÉ 122 €
1,2 kg (pour 2 personnes) - Pommes purée à l'huile d'olive des Baux de Provence

Proposition de garniture supplémentaire :

Épinards frais au beurre noisette 8 €

LES PLATS

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE, <i>Pommes vapeur & artichauts camus</i>	35 €
PAVÉ DE BAR BLEU RÔTI, <i>Pommes purée à l'huile d'olive des Baux de Provence</i>	41 €
FRICASSÉE DE PETITS ENCORNETS À LA SOUBRESSADE <i>Asperges blanches, brocolis et ail des ours</i>	42 €
COCOTTE DE SAINT-PIERRE, RASCASSE & ROUGET GRONDIN, <i>Façon Bouillabaisse de Dessirier</i>	45 €
GRATIN DE HOMARD ET MACARONI « MARTELLI »	56 €

LES DESSERTS

*Pour le bon déroulement du service,
Les desserts sont à commander au début de repas*

SOUFFLÉ CHAUD AU « CHOCOLAT MAYAN RED »	13 €
TARTE AU CITRON DE MENTON MERINGUÉE, <i>de « François Mazet », caramel citron</i>	14 €
BABA AU RHUM « JM », <i>Aux fruits de saison</i>	14 €
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON, <i>Sauce caramel au beurre salé</i>	14 €

Service compris 15% sur le Hors Taxes Hors service