



A PARTAGER

CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES, coriandre fraîche et citron vert	14
PLANCHE DE BELLOTA, pan con tomate	21
AUTOUR DE LA MOZZARELLA, <i>Burrata crémeuse, fumée, stracciatella truffée et foccacia à la fleur de sel</i>	29
BLUE SELECTION <i>Foie gras, cebo del campo, stracciatella truffée, sucette Ossau Iraty, chipirons au chorizo</i>	39

ENTRÉES

POELÉE DE CHIPIRONS, persillade & chorizo Ibérique	16
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	15
L'ARTICHAUT dans tous ses états	18
CEVICHE DE DAURADE ROYALE, vinaigrette jalapenos	21
BURRATA CRÉMEUSE, asperges vertes crues et cuites, truffe d'été	19
FOIE GRAS DE CANARD, chutney de cerises noires	21
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 les 9
	20 29

POISSONS

PAVÉ DE MERLU A LA PLANCHA, crème de chorizo	23
AIGLE-BAR SAUVAGE RÔTI SUR LA PEAU, beurre battu au citron	26
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, mousseline carottes-fenouils, huile de piquillos	28
THON* MI-CUIT finement tranché, soja, sésame, coriandre fraîche	28
PAELLA du Blue Cargo	29

POUR DEUX : LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge et sauce à l'espagnole	32/pers
--	---------

VIANDES

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIERE aux morilles juste crémée	24
PLUMA BELLOTA, padrones et sauce chorizo	26
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau	22
FILET DE BŒUF FACON ROSSINI, jus truffé	38
BURGER A LA TRUFFE D'ÉTÉ, steak Angus, mayonnaise truffée	29
AGNEAU DE 7h, cumin, ail & thym	27

POUR DEUX : CÔTE DE BŒUF, béarnaise maison	36/pers
---	---------

GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe (+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5€), Légumes de saison confits, mesclun SUPPLEMENT GARNITURE 5€	
--	--

* Albacore



PASTA/RISOTTO

GROSSES COQUILLETTES A LA TRUFFE D'ÉTÉ, jambon blanc, Ossau-Iraty	28
LINGUINE A LA TOMATE légèrement épicée, grosse gambas	28
RISOTTO ESTIVAL, asperges vertes, petits pois, pois gourmand, herbes fraîches	25

DESSERTS

PLANCHE D'OSSAU-IRATY, confiture de cerises noires	10
CAISSETTE DE FRUITS ROUGES fraises, framboises, mûres, chantilly	12
GÂTEAU BASQUE à la crème	9
TARTE CITRON MERINGUÉE, crémeux lime vert et yuzu, meringue italienne	11
BLUE BABA, bien arrosé	12
TARTE intensément NOISETTE	11
DOME CHOCOLAT NOIR	12
CAFÉ GOURMAND	12
CHAMPAGNE GOURMAND	19

GLACES

CRAZY FRAISE <i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	12
BLUE BOUNTY, <i>Glace coco, chocolat fondu, crème vanille, biscuit</i>	11
POIRE CARAMEL <i>Poire pochée, glace macadamia, caramel beurre salé, crumble amande, chantilly</i>	11
CRAZY EXOTIQUE : <i>Sorbet mangue, sorbet passion, ananas frais, coulis exotique, chantilly, biscuit</i>	12
GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	6
3 BOULES	8
<i>Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Framboise – Coco – Café – Pistache – Macadamia</i>	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 14

NUGGETS DE POULET, frites soufflées

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE