

Nos Formules

Entrée + Entrée + Dessert 35€

Entrée + Plat 35€

Plat + Dessert 32€

Entrée + Plat+ Dessert 45€

ENTRÉES

-14€-

Mulet

Ceviche / Leche de tigre / Piment oiseau

Thon Fumé

Chou-rave / Grenade / Yka cress

Céléri

Poire / Verveine / Sarrasin

PLATS

-25€-

Lotte

Chou-fleur / Curry indien / Légumes à la thaï

Truite de Mer

Manioc / Chorizo / Crème coco

Pluma de Cochon*

Chou-fleur / Fève de tonka / Choux de Bruxelles

Manioc Confit

Ail confit / Poivrons grillés / Crème coco

DESSERTS

-10€-

Fromages de Wierre Effroy

Trilogie / Confiture de figues

Pavlova Exotique

Ananas / Shiso vert / Vanille

Cheesecake des îles

Coco / Passion / Speculoos

Poire Laurier

Glace Laurier / Poire Pochée / Crumble

Notre carte peut varier en fonction des arrivages et de la saisonnalité.

Tous nos prix sont indiqués en Euros, taxes et service compris.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

*Origine France



by nausicaá

Lancé en mars 2010 en France par Nausicaá, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme Mr. Goodfish **sensibilise le public à la consommation durable des produits de la mer.**

Le programme mobilise tous les acteurs de la filière, des mareyeurs aux poissonniers en passant par les pêcheurs, transformateurs, grossistes, restaurateurs et cantines scolaires jusqu'aux consommateurs.

En publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines, Mr. Goodfish fait des consommateurs des acteurs.

Le but de cette démarche est de **préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.**

Tous les poissons présents dans les repas à La Table d'Ephélia sont des poissons qui respectent la carte saisonnière de Mr. Goodfish