

# Entrées

Tartare de Saumon à la Mangue et Gingembre. 12 €

Tarte Fine du Jardin à la Tapenade d'Olive. 12 €

Mille-Feuille de Mozzarella et Gelée de Tomate au Pesto Frais. 14 €

Cannelloni d'Avocat et Crabe, Crémeux de Betteraves. 14 €

Corolle Folle de Salade de Noix de Saint-Jacques,  
Magret Fumé et Dés de Pomme Verte . 16 €

Pavé de Foie Gras Pané au Pain d'Epices  
et son Chutney de Poire. 18 €

Verrine Panacotta de Homard 18 €

## Poissons

Burger de Gambas à la Crème de Ciboulette. 21 €

Lotte Laquée au Jus de Carotte et Curcuma Frais. 22 €

Trilogie de Poissons, selon arrivage, à la Crème de Poivron rouge,  
Riz Basmati. 22 €

Brochette de Noix de Saint-Jacques au Romarin,  
Purée de Petit Pois à la Menthe. 24 €

Demi-Homard Rossini, Purée de Panais et Légumes du Moment. 28 €

Sole Meunière ou Grillée et ses Jeunes Légumes. 34 €  
(environ 700 g)

# Viandes

Tajine de Volaille aux Citrons Confits et Olives. 18 €

Boulette Kefta d'Agneau aux Herbes Fraîches,  
Semoule aux Epices Douces. 19 €

Entrecôte Angus, Sauce Vigneronne, Pommes Boulangères. 22 €

Aubergines Rôties au Cœur de Ris de Veau Braisé  
au Jus Frais. 25 €

## Menu du Jour

*Le midi, du lundi au vendredi. (Sauf jours fériés)*

*Ce menu est réservé uniquement  
aux "Soirées Etapes"*

*Le soir, du lundi au jeudi.*

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

18 €

Entrée + Plat +  
Dessert

22 €

14 €

## Menu Enfant

Nuggets de Poulet

ou Steak Haché ou Poisson du Jour  
avec Frites, Riz ou Pommes Boulangères



Coupe de Fraises  
ou 2 Boules de Glace au Choix

La mer a ses caprices, ne pouvant vous servir, parfois certains produits, est signe de fraîcheur et de qualité.

Loi du 25 janvier 2015

Tous nos plats sont faits "Maison" à partir de produits bruts



# Menu Terroir

31 €

Roulé de Carpaccio de Bœuf  
au Pesto et Tartare de Tomate Oubliée

ou

Tartare de Saumon à la Mangue et Gingembre

ou

Salade de Duo de Magret Fumé et Rôti,  
Œuf de Caille, Brunoise de Pomme



Suprême de Volaille Farci aux Escargots  
à la Crème d'Ail et Herbes Folles

ou

Goujonnette de Carpe,  
Emulsion de Pomme de Terre au Safran

ou

Crumble de Poissons



Financier au Crémeux de Cassis

ou

Crème Brûlée à la Vanille

ou

Pain d'Épices à la Gelée et Sorbet d'Orange

# Menu Croisière

44 €

49 €  
avec  
Fromages

Assiette Retour du Port  
(3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots)

ou

Pavé de Foie Gras Pané au Pain d'Epices  
et son Chutney de Poire

ou

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques et Julienne de Truffes



Demi-Homard Rossini,  
Purée de Panais et Légumes du Moment

ou

Aubergine rôtie au Cœur de Ris de Veau Braisé au Jus Frais

ou

Thon Rouge Pané à la Graine de Sésame Dorée,  
Compressé de Légumes Provençaux



Dessert à la Carte

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par notre Chef Stéphane Guagliardo.  
Pour une cuisine authentique et respectueuse des produits régionaux.

# Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 8 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 6,50 €

# Desserts

Panacotta de Pêche Infusée au Thé, Sorbet Pêche de Vigne. 7,50 €

Crèmeux Nid d'Abeille au Miel . 8,50 €

Choux Citron Meringué. 8,50 €

Variation autour de la Mangue. 8,50 €

Moelleux au Chocolat au Cœur de Framboise. 8,50 €

Verrine de Fraises à la Gelée de Citron et Madeleine. 8,50 €

Sphère Chocolatée autour de l'Ananas. 8,50 €



**Coupe Fruits Rouges. 10 €**

Sorbets Framboise, Fraise, Cassis et Alcool de Framboise

**Coupe Colonel. 10 €**

Sorbet Citron Vert, Vodka

**Coupe Williamine. 10 €**

Sorbet Poire, Alcool de Poire

**Coupe Marronnière. 10 €**

Glace Marron, Marrons Confits, Armagnac, Chocolat Chaud



**Café Gourmand, selon Les Marronniers. 10 €**



Composez votre coupe de glace avec vos parfums préférés

Au Choix : Vanille, Chocolat Noir, Poire, Café, Citron,  
Caramel, Mangue, Pistache, Marron, Passion, Framboise,  
Cassis, Fraise, Orange, Ananas, Pêche de Vigne.

Une boule : 2,50 € - Deux boules : 5 € - Trois boules : 7,50 €

# Fruits de Mer & Crustacés



Homard entier Grillé, Sauce Champagne. 12 € (les 100 g)

Homard entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 37 €

## Nos plateaux

Le Demi-Royal Homard. 75 €

Un Demi-Homard  
5 Huîtres n°3  
5 Huîtres n°2  
12 Crevettes Roses  
12 Bulots  
2 Langoustines

Le Mareyeur. 45 €

4 Huîtres n°3  
4 Huîtres n°2  
12 Crevettes Roses  
14 Bulots  
2 Langoustines

Le Royal Homard. 140 €  
(pour 2 personnes)

Un Homard entier  
10 Huîtres n°3  
10 Huîtres n°2  
24 Crevettes Roses  
24 Bulots  
4 Langoustines

Composez votre plateau, au grès de votre  
humeur et de vos goûts du moment

6 Huîtres Fines de Claires Marennes  
d'Oléron n°3. 16 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 22 €

Bulots, Sauce Aioli. 14 €

Crevettes Roses. 16 €

6 Langoustines. 19 €