

Menu du Jour

*Le midi, du lundi au vendredi
(Sauf jours fériés)
Ce menu est réservé uniquement
aux "Soirées Etapes" les soirs,
du lundi au jeudi*

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

18 €

Entrée + Plat
+ Dessert

22 €

Menu Enfant

Boisson au Choix, (Sans Alcool)

Nuggets de Poulet

ou

Steack Hâché

ou

Poisson du Jour

avec Frites ou Légumes ou Riz

Coupe de Fraises ou Framboises

ou

Glace au Choix

14 €

Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 9,50 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles

ou Coulis de Fruits Rouges. 8 €

Entrées

Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 10 € Les 12 : 14 €

Capuccino Glacé de Courgettes, Emulsion de Chèvre Frais. 12 €

Salade Potagère, Légumes du Jardin, sur sa Vinaigrette au Citron et Thym Frais. 13 €

Tartare de Tomates Oubliées aux Herbes Fraîches. 14 €

Fondant de Carotte au Miel en Cannelloni de Poivron Jaune et son Crayon d'Asperges. 14 €

Purée de Petits Pois, Légumes du Moment, Œuf Mimosa au Croustillant Sésame. 14 €

Saumon en Gravlax, Fraîcheur d'Agumes à l'Huile Vierge au Citron Vert. 15 €

Tartare de Veau Façon "Vitello Tonnato". 18 €

Mille-feuille de Thon et Pressée de Foie Gras de Canard, Emulsion au Wasabi. 19 €

Couteau de Mer à la Mangue et Vinaigrette d'Herbes. 19 €

Poissons

Spaghettis d'Encornets à la Crème d'Ail et Persillade. 22 €

Filet de Bar en Verdure du Moment. 22 €

Brochette de Noix de Saint-Jacques Façon Tarte Tatin. 24 €

Pavé de Cabillaud cuit à Basse Température, Tartare d'Huîtres, Bouillon de Serrano. 24 €

Daurade Entière Snackée et sa Petite Ratatouille. 26 €

Filet de Thon Façon "Tigre qui pleure". 26 €

Sole Grillée ou Meunière et ses Jeunes Légumes. 42 €

Viandes

Brochette de Filet de Poulet Mariné au Tandoori,
Enrobé de Brisures de Noix de Cajou, Riz Basmati. 22 €

Noix de Veau Rôtie au Beurre d'Ail et Thym, Mousseline de Carotte. 24 €

Canon d'Agneau au Kadaïf, Aubergine Rôtie et Tomates Cerise Frites. 25 €

Côte de Bœuf Braisée au Confit d'Echalote, Gratinée au Parmesan
et son Gratin Dauphinois (pour 2 personnes). 44 €

Menu Terroir

33 €

Capuccino Glacé de Courgettes, Emulsion de Chèvre Frais

ou

Saumon en Gravlax, Fraîcheur d'Agrumes
à l'Huile Vierge de Citron Vert

ou

Tartare de Tomates Oubliées aux Herbes Fraîches



Spaghettis d'Encornets à la Crème d'Ail et Persillade

ou

Aumonière de la Mer au Beurre Nantais, Riz Basmati

ou

Brochette de Bœuf Marinée au Soja,
Mousseline de Patate Douce



Déclinaison de Fruits Frais du Moment, Sorbet Ananas

ou

Ondulé de Chocolat, Œuf à la Neige, Éclats de Fraises,
Émulsion au Tagada

ou

Moelleux Chocolat au Cœur de Pamplemousse



Menu Croisière

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

ou

Mille-feuille de Thon et Pressée de Foie Gras de Canard,
Émulsion au Wasabi

ou

Couteaux de Mer à la Mangue et Vinaigrette d'Herbes



Filet de Bar en Verdure du Moment

ou

Pavé de Cabillaud Cuit à Basse Température,
Tartare d'Huîtres, Bouillon de Serrano

ou

Noix de Veau rôtie au Beurre d'Ail et Thym,
Mousseline de Carottes



Dessert à la Carte au Choix

45 €
Avec Fromages
50 €



Desserts

Chou Craquelin Framboise et Rose. 8,50 €

Poire dans Tous ses États. 8,50 €

Moelleux Chocolat au Cœur de Pamplemousse. 8,50 €

Tourtière Chaude aux Pommes,
Crème Glacée aux Pruneaux et Armagnac. 8,50 €

Shortbread aux Framboises, Cannelloni Croustillant
aux Biscuits de Reims, Crème Glacée. 8,50 €

Ondulé de Chocolat, Œuf à la Neige, Éclats de Fraises,
Émulsion au Tagada. 8,50 €

Café Gourmand selon les Marronniers. 12 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés,
facturée à la boule. 2,50 €.

Au Choix : Chocolat Noir, Vanille, Poire, Pomme Verte,
Citron Vert, Framboises, Fruit de la Passion,
Menthe-Chocolat, Cassis,
Orange, Marron, Caramel

Pêche ou Fraises Melba. 10 €

Coupe de Fruits Rouges. 10 €

Coupe Colonel. 10 €
Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière. 10 €

Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Iceberg. 10 €
3 Boules Glace Menthe-Chocolat, Get 27

Coupe Williamine. 10 €
Sorbet Poire, Alcool de Poire

Fruits de Mer

Crustacés

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 14 € les 100 g
Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 38 €

Le Mareyeur. 48 €

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

Le Demi-Royal Homard. 80 €

Un demi-Homard
5 Huîtres n°3
5 Huîtres n°2
12 Crevettes Roses
12 Bulots
2 Langoustines
Pour une personne

Le Royal Homard. 150 €

Un Homard Entier
10 Huîtres n°3
10 Huîtres n°2
24 Crevettes Roses
24 Bulots
4 Langoustines
Pour deux personnes



Composez votre plateau, au gré de vos goûts du moment

6 Huîtres Fine de Claire,
Marennes d'Olérons n°3. 16 €
6 Huîtres Spéciales Ostreor. 22 €
Crevettes Roses (15 pièces). 17 €
Bulots (15 à 20 pièces), Sauce Aïoli. 15 €
6 Langoustines. 19 €