

Entrées

- 6 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 10 € Les 12 14 €
Persillé de Lapin à l'Aligoté et Brunoise de Carottes. 12 €
Velouté de Champignons, Ecume de Lait. 14 €
Œuf Poché à la Crème d'Époisses. 14 €
Soupe de Poissons Maison, ses Croûtons et son Aïoli. 14 €
Rosace de Pomme de Terre Tiède, Haddock et Saumon Fumé. 14 €
Tarte Fine de Potiron et Carpaccio de Noix de Saint-Jacques. 16 €
Tartare de Saint-Pierre aux Agrumes. 16 €
Terrine de Foie Gras aux Pruneaux et Réduction de Vin Rouge. 18 €

Poissons

- Filet de Truite à la Purée de Châtaigne, Tuile Sésame. 18 €
Lotte Rôtie sur sa Crème de Maïs et Soufflé. 21 €
Dos de Cabillaud aux Coques et son Risotto de Butternut. 22 €
Pot au Feu de Noix de Saint-Jacques. 23 €
Cocotte Lutée de Homard et ses Jeunes Légumes. 24 €
Noix de Saint-Jacques en Croûte de Pain, Ecrasé de Pomme de terre aux Truffes, Sauce Champagne. 26 €
Pâtes aux Homard à l'Armoricaine. 28 €
Sole Grillée ou Meunière et sa Déclinaison de Jeunes Légumes. 35 €

Viandes

- Cannelloni au Confit de Canard. 18 €
Filet de Cerf, Espuma de Potiron, Jus Réduit à la Réglisse, Déclinaison de Betterave Rôtie. 22 €
Volaille de Bresse aux Écrevisses et ses Pâtes Fraîches. 22 €
Côte de Veau Gratinée aux Trompettes de la Mort et sa Pomme Purée. 23 €
Filet de Bœuf à la Réduction de Vin Rouge sur sa galette de Pomme de Terre. 24 €

Fruits de Mer Crustacés

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 12 € les 100 g
Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 37 €

Le Mareyeur. 45 €

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

Le Demi-Royal Homard. 75 €

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

Le Royal Homard. 140 €

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'Oléron n°3. 16 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 22 €

Crevettes Roses. 16 €

Bulots, Sauce Aioli. 14 €

6 Langoustines. 19 €

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

Nuggets de Poulet

ou

Steack Hâché

ou

Poisson du Jour

avec Frites ou Pâtes Fraîches ou Légumes

Brownie au Chocolat

ou

2 Boules de Glace au Choix

14 €

Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 8 €

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

Menu Terroir

Persillé de Lapin à l'Aligoté et Brunoise de Carottes

ou

Œuf Poché à la Crème d'Époisses

ou

6 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes



Coq au Vin et ses Pâtes Fraîches

ou

Filet de Lieu Jaune et sa Déclinaison de Panais

ou

Ballotine de Saumon sur son Crémeux de Choux-Fleur



31 €

Dôme au Cassis

ou

Gratin de Fruits Frais

ou

Entremet au Chocolat et sa Crème Anglaise



Menu Croisière

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

ou

Soupe de Poissons Maison, ses Croûtons et son Aïoli

ou

Terrine de Foie Gras aux Pruneaux
et Réduction de Vin Rouge



Filet de Cerf, Espuma de Potiron,
Jus Réduit à la Réglisse,
Déclinaison de Betterave Rôtie

ou

Croustillant de Lotte Panée aux Algues,
et ses Légumes du Moment

ou

Noix de Saint-Jacques en Croûte de Pain,
Ecrasé de Pomme de terre aux Truffes,
Sauce Champagne



Dessert à la Carte au Choix

44 €
Avec Fromages
49 €



Desserts

Ile Flottante au Cassis. 8,50 €

Pain Perdu à la Fleur d'Oranger, Agrumes et Sorbet d'Orange. 8,50 €

Moelleux au Chocolat au Cœur de Marron et sa Glace. 8,50 €

Crèmeux aux Fruits de la Passion aux Eclats de Sablé. 8,50 €

Financier à la Pomme Verte. 8,50 €

Café Gourmand selon les Marronniers. 10 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés.

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

Coupe Colonel. 10 €
Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière. 10 €
Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Williamine. 10 €
Sorbet Poire, Alcool de Poire

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