

Entrées

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

Bagel de Légumes du Moment, à l'Huile d'Argan. 12 €

Tartare de Betterave à la Truite Fumée. 14 €

Gratinée de Royan à la Crème de Parmesan. 14 €

Œuf en Meurette Bourguignonne. 14 €

Velouté de Cocos Blancs et Dés de Foie Gras Poêlés. 16 €

Œufs Brouillés aux Langues d'Oursins. 16 €

Pana Cotta de Courge aux Dés de Homard. 16 €

Pressé de Foie Gras au Naturel et son Chutney de Mangue. 18 €

Langoustine en Gelée et son Crémeux de Légumes. 18 €

Poissons

Pôchouse selon les Marronniers (Brochet, Carpe, Anguille). 22 €

Tajine de Poissons du Moment aux Citrons Confits. 22 €

Risotto d'Encornets et Langoustines. 24 €

Gambas en Croûte d'Herbes, Riz Basmati. 24 €

Noix de Saint-Jacques Rossini. 25 €

Filet de Saint-Pierre en Croûte de Légumes du Soleil et Éclats d'Olives. 26 €

Croustillant de Lotte à l'Écume d'Herbes, Fine Purée de Pomme de Terre. 26 €

Choucroute de la Mer Royale. 32 €

(Saint-Jacques, Lotte, Crevettes, Gambas, Haddock)

Sole Grillée ou Meunière, Légumes du Moment. 36 €

Viandes

Cassoulet Gratiné de Canard. 22 €

Escalope de Veau à la Sauge, Polenta aux Olives. 22 €

Ris de Veau Braisés, Mille-feuille de Pomme de Terre, Jus Frais. 24 €

Carré d'Agneau au romarin, Oignons Frits sur sa Purée de Courge. 24 €

Entrecôte Black Angus et son Gratin de Macaronis. 25 €

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
Brownie au Chocolat
ou
2 Boules de Glace au Choix

15 €

Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 9,50 €
Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles
ou Coulis de Fruits Rouges. 8 €

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'Oléron n°3. 16 €
6 Huîtres Spéciales Ostrear. 22 €
Crevettes Roses (15 pièces). 17 €
Bulots (15 à 20 pièces), Sauce Aioli. 15 €
6 Langoustines. 19 €

Menu Terroir

33 €

Gratinée de Ravioles de Royan à la Crème de Parmesan

ou

Œuf en Meurette Bourguignonne

ou

Bagel aux Tourteaux et Avocats



Pôchouse selon les Marronniers

(Brochet, Carpe, Anguille)

ou

Escalope de Veau à la Sauge, Polenta aux Olives

ou

Tajine de Poissons du Moment aux Citrons Confits



Moelleux au Chocolat au Cœur de Poire

ou

Entremet aux Pêches, Écume de Calisson d'Aix

ou

Poire au Vin et sa Glace au cassis



Menu Croisière

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

ou

Pressé de Foie Gras au Naturel
et son Chutney de Mangue

ou

Tartare de Saumon aux Éclats d'Huîtres, Herbes Folles



Noix de Saint-Jacques Rossini

ou

Ris de Veau Braisés, Mille-feuille de Pomme de Terre,
Jus Frais

ou

Filet de Saint-Pierre en Croûte de Légumes du Soleil
et Éclats d'Olives



Dessert à la Carte au Choix

45 €
Avec Fromages
50 €



Desserts

Baba à la Pina Colada. 8,50 €

Mille-feuille Duo Chocolat et Gianduja. 8,50 €

Dôme Ananas Poêlé au Rhum. 8,50 €

Financier Citron-Coconut. 8,50 €

Entremet Griottine à la Pistache. 8,50 €

Choux Craquelin au Café. 8,50 €

Entremet aux Pêches, Ecume de Calisson d'Aix. 8,50 €

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

Poire au Vin et sa Glace au Cassis. 8,50 €

Café Gourmand. 12 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés.

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

Coupe Colonel. 10 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Williamine. 10 €

Sorbet Poire, Alcool de Poire

Coupe Cherry. 10 €

Glace Cerises Amaréna, Griottes à l'Alcool

Coupe Marronnière. 10 €

Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Iceberg. 10 €

3 Boules Glace Menthe-Chocolat, Get 27