

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

Steak Hâché

ou

Poisson du Jour

avec Frites ou Écrasée de Pomme de Terre ou Riz

15 €

Crêpe au Sucre ou au Chocolat
ou Boule de Glace au Choix

Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 9 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles

ou au Coulis de Fruits Rouges. 7 €

Entrées

Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 11 € Les 12 : 16 €

Velouté d'Oignon, Crème de Châtaigne et son Œuf Poché. 16 €

Œufs Poché à la Crème de Parmesan. 16 €

Embeurrée d'Escargots à la Crème d'Ail. 16 €

Œuf en Meurette et sa Garniture Bourguignonne, Croûton Frotté à l'Ail. 16 €

Terrine d'Aile de Raie à l'Écume de Safran. 16 €

Terrine de Lentilles et Foie Gras, Emulsion au Lard. 17 €

Tarte Fine de Chair de Tourteau aux Légumes Croquants. 17 €

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques à la Vanille et Agrumes. 19 €

Escalope de Foie Gras Chaude à la Réduction de Porto, Fine Purée de Figue. 19 €

Poissons

Filet de Truite aux Cacahuètes et Marrons, Pommes Vapeur. 22 €

Omble Chevalier, Déclinaison d'Aubergines, Sauce Chimichurri. 24 €

Lasagne de Cuisses de Grenouilles au Parmesan. 25 €

Noix de Saint-Jacques, Purée de Carotte au Safran, Jeunes Légumes du Moment. 26 €

Risotto de Gambas, Écume de Champignons. 26 €

Dos de Thon Mi-cuit à la Chapelure de Persil, Gelée de Soja, Légumes Thai. 28 €

Bourride de Lotte à l'Aïoli, Brunoise de Légumes et Riz Basmati. 28 €

Choucroute de la Mer Royale, Sauce Champagne
(Gambas, Crevettes, Haddock, Lotte et Langoustines). 35 €

Sole Grillée ou Meunière et ses Jeunes Légumes (700 g). 45 €

Viandes

Suprême de Volaille Farci aux Écrevisses, Écrasée de Pomme de Terre. 22 €

Filet de Cerf en Basse Température, Galette de Maïs,

Réduction de Trompettes de la Mort. 22 €

Feuilleté de Mignon de Veau et Foie Gras, Jus de Vin Réduit,
Écrasée de Pomme de Terre. 26 €

Filet de Bœuf en Croûte de Noisettes, Potimarron Braisé. 28 €

Menu Terroir

36 €

Embeurrée d'Escargots à la Crème d'Ail

ou

Œuf en Meurette et sa Garniture Bourguignonne,
Croûton Frotté à l'Ail

ou

Terrine d'Aile de Raie à l'Écume de Safran



Lasagne de Cuisses de Grenouilles au Parmesan

ou

Suprême de Volaille Farci aux Écrevisses,
Écrasée de Pomme de Terre

ou

Filet de Truite aux Cacahuètes et Marrons, Pommes Vapeur



Soufflé Glacé au Grand-Marnier et Fruits Confits

ou

Moelleux au Chocolat au Cœur Coulant de Kumquat

ou

Entremet Poire, Sauce Caramel au Beurre Salé, Sorbet Poire



Menu Croisière

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

ou

Tarte Fine de Chair de Tourteau aux Légumes Croquants

ou

Escalope de Foie Gras Chaude à la Réduction de Porto,
Fine Purée de Figue



Filet de Cerf en Basse Température, Galette de Maïs,
Réduction de Trompettes de la Mort

ou

Risotto de Gambas, Écume de Champignons

ou

Noix de Saint-Jacques, Purée de Carotte au Safran,
Jeunes Légumes du Moment



Dessert à la Carte au Choix

48 €

Avec Fromages

53 €



Desserts

Dôme aux Marrons et Armagnac. 9 €

Crêpes Suzette, Sorbet Orange et Crème Légère. 9 €

Biscuit Roulé à la Déclinaison d'Orange,
Écume de Calissons. 9 €

Pain Perdu aux Fruits Secs, Glace Vanille. 9 €

Soufflé Glacé au Grand-Marnier et Fruits Confits. 9 €

Moelleux au Chocolat au Cœur Coulant de Kumquat. 9 €

Entremet Poire, Sauce Caramel au Beurre Salé, Sorbet Poire. 9 €

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, Citron Vert,
Framboises, Fruit de la Passion, Cassis,
Marron, Caramel, Fraises, Orange, Coco,
Café, Rhum-Raisin.

Coupe Colonel. 12 €
Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière. 12 €
Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Malaga. 12 €
Glace Rhum-Raisin, Caramel,
Eclats de Noisettes

Coupe Williamine. 12 €
Sorbet Poire, Alcool de Poire

Fruits de Mer

Crustacés

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 15 € les 100 g
Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 51 €

Le Mareyeur. 51 €

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 Aioli. 15 €
6 Langoustines. 19 €