

# 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

19 €

Entrée + Plat  
+ Dessert

23 €

# Menu Enfant

15 €

Nuggets de Poulet  
ou  
Steak Hâché  
ou  
Poisson du Jour avec Frites  
ou Écrasée de Pomme de Terre ou Gnocchis

Gaufre Nature 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 €  
Panacotta de Courge au Curry, Sablé Parmesan aux Éclats de Noisettes. 14 €  
Asperges Tièdes, Sauce Hollandaise et Segments d'Orange. 16 €  
Gravlax de Cœur de Saumon, Crumble de Noisettes et Avocat. 16 €  
Raviole d'Escargots et son Bouillon d'Ail. 16 €  
Œufs Brouillés aux Truffes. 18 €  
Terrine de Foie Gras de Canard  
au Crémeux Griottes et sa Brioche Tiède. 19 €  
Assiette de Retour du Port (3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots). 28 €

# Poissons

- Rôti de Dos de cabillaud, Purée de Cèleri,  
Gnocchis au Citron Confit, Écume de Parmesan. 21 €  
Lieu Jaune, Poireaux Braisés, Herbes Sauvages, Crème de Riz. 22 €  
Quenelle de Brochet aux Écrevisses, Riz Basmati. 22 €  
Noix de Saint-Jacques à la Mœlle et Tronçon de Courge. 24 €  
Navarin de Lotte aux Morilles et ses Légumes du Moment. 28 €  
Pot au Feu de Homard et ses Jeunes Légumes. 29 €  
Sole Grillée ou Meunière et ses Jeunes Légumes (700 g). 45 €

# Viandes

- Canette Rôtie en Croûte de Sésame,  
Réduction de Porto, Carottes Confites au Miel. 19 €  
Tajine de Souris d'Agneau aux Pruneaux et Poire Rôtie. 22 €  
Filet de Bœuf à la Réduction de Bière et ses Spätzles Poêlés. 25 €



# Menu Terroir

38 €

Asperges Tièdes, Sauce Hollandaise et Segments d'Orange  
ou  
Gravlax de Cœur de Saumon, Crumble de Noisettes et Avocat  
ou  
Raviole d'Escargots et son Bouillon d'Ail



Rôti de Dos de cabillaud, Purée de Céleri,  
Gnocchis au Citron Confit, Écume de Parmesan  
ou  
Quenelle de Brochet aux Écrevisses, Riz Basmati  
ou  
Canette Rôtie en Croûte de Sésame,  
Réduction de Porto, Carottes Confites au Miel



Crème Brûlée à l'Orange  
ou  
Moelleux au Chocolat au Cœur de Vanille, Glace Vanille  
ou  
Entremet Mangue et Fruits de la Passion, Sorbet Passion



# Menu Croisière

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

ou

Terrine de Foie Gras de Canard  
au Crèmeux Griottes et sa Brioche Tiède

ou

Œufs Brouillés aux Truffes



Navarin de Lotte aux Morilles et ses Légumes du Moment

ou

Filet de Bœuf à la Réduction de Bière  
et ses Spätzles Poêlés

ou

Pot au Feu de Homard et ses Jeunes Légumes



Dessert à la Carte au Choix

49 €

Avec Fromages

54 €



# Desserts

Crème Brûlée à l'Orange. 8 €

Banane Flambée au Rhum,  
Crème Mascarpone et son Croustillant. 9 €

Comme une Noix de Coco en Croûte de Chocolat,  
Carpaccio d'Ananas. 9 €

Poire Belle-Hélène au Chocolat Chaud  
et son Craquant d'Amande. 9 €

Entremet Mangue et Fruits de la Passion, Sorbet Passion. 9 €

Déclinaison autour du Cassis. 9 €

Moelleux au Chocolat au Cœur de Vanille, Glace Vanille. 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,  
Framboise, Fruit de la Passion, Cassis,  
Marron, Caramel, Fraise, Orange, Coco,  
Café, Rhum-Raisin.

**Coupe Colonel. 12 €**  
Sorbet Citron Vert, Vodka

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

**Coupe Dijonnaise. 12 €**  
Glace Vanille, Glace Cassis,  
Crème de Cassis de Dijon, Grains de Cassis,  
Chantilly

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