

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 €

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 €

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