

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

21 €

Entrée + Plat
+ Dessert

25 €

Menu Enfant

17 €

Nuggets de Poulet
ou Poisson du Jour

avec Frites ou Galettes de Pomme de Terre
ou Riz

Crêpe au Sucre ou Glace au choix

Boisson sans alcool au choix

Fromages

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 12 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles
ou au Coulis de Fruits Rouges. 8 €

Entrées

Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 14 € Les 12 : 18 €

Soupe de Poissons Gratinée à l'Ancienne. 16 €

Gravlax de Saumon Fraîcheur des Îles. 17 €

Méli-mélo de Champignons et Escargots, Écume d'Herbes Fraîches. 18 €

Tartare de Daurade à l'Huile de Vanille et Mangue. 19 €

Œufs Brouillés aux Éclats de Truffes. 19 €

♥ Planche à Partager pour l'Apéritif : ♥

Jambon Ibérique et Coppa Corse. Pour une pers. 18 €, Pour deux pers. 22 €

Ravioles de Gambas au Consommé de Légumes. 20 €

Barre de Foie Gras aux Figs et son Pain Céréales Toasté. 21 €

Assiette de Retour au Port (3 Huîtres N°3, 6 Crevettes, 8 Bulots). 28 €

Poissons

Filet de Sandre et Coques, Bouillon de Fenouil. 20 €

Noix de Saint-Jacques Snackées,

Duo de Brocolis, Tuile au Romarin et Jus Vanillé. 27 €

Pavé de Lotte sur sa Courge Rôtie, Jus Frais aux Herbes. 28 €

Filet de Turbot et son Risotto aux Girolles et Herbes Folles. 28 €

Choucroute de Gambas et Noix de Saint-Jacques,

Sauce Champagne. 32 €

1 / 2 Homard Thermidor et son Riz Basmati. 35 €

Sole Grillée ou Meunière et ses Jeunes Légumes. 45 €

Viandes

Paleron de Bœuf aux Carottes Confites à l'Orange. 23 €

Ballotine de Volaille au Comté, Duo de Carottes. 25 €

Pavé de Sanglier aux Marrons,

Purée de Topinambours, Jus Forestier. 27 €

Ris de Veau Rossini sur sa Galette de Pomme de Terre. 29 €

Filet de Bœuf (250 g),

Jus Végétal au Vinaigre d'Épices, Pommes Fondantes. 31 €

T-Bone de Veau (400 g), Fondant d'Avocat
et Gaufre de Pomme de Terre. 33 €

Menu Terroir

43 €

Méli-mélo de Champignons et Escargots, Écume d'Herbes Fraîches

ou

Gravlax de Saumon Fraîcheur des Îles

ou

Soupe de Poissons Gratinée à l'Ancienne



Ballotine de Volaille au Comté, Duo de Carottes

ou

Filet de Sandre et Coques, Bouillon de Fenouil

ou

Paleron de Bœuf aux Carottes Confites à l'Orange



Moelleux au Chocolat et Coing, Glace aux Noix

ou

Entremet Plombière Parfumé à la Fleur d'Oranger

ou

Crème Brûlée au Ratafia



Menu Croisière

54 €
Avec Fromages
59 €

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

ou

Barre de Foie Gras aux Figues et son Pain Céréales Toasté

ou

Tartare de Daurade à l'Huile de Vanille et Mangue



1 /2 Homard Thermidor et son Riz Basmati

ou

Pavé de Sanglier aux Marrons,
Purée de Topinambours, Jus Forestier

ou

Pavé de Lotte sur sa Courge Rôtie, Jus Frais aux Herbes



Dessert à la Carte au Choix



Desserts

Crème Brûlée au Ratafia. 9 €

Tarte Corse Citron, Châtaigne et Figues. 10 €

Entremet Plombière Parfumé à la Fleur d'Oranger. 10 €

Le Tout Pistache
(Financier Pistache, Emulsion Pistache et Glace Pistache). 10 €

Dôme Mojito. 10 €

Moelleux au Chocolat et Coing, Glace aux Noix. 10 €

Café Gourmand des Marronniers. 14 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés,
facturée à la boule 3,50 €.

Au Choix : Chocolat Noir, Vanille, Poire, Citron Vert,
Framboises, Fruit de la Passion, Cassis, Marron, Caramel,
Fraises, Café, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Coco.

Supplément Chocolat Chaud ou Chantilly. 1 €



Dame Blanche. 10 €

3 Boules de Glace Vanille,
Chocolat Chaud, Chantilly

Coupe Marronnière. 12 €

Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe After Eight. 12 €

Glace Menthe-Chocolat, Get 27, Chantilly

Coupe Citron Meringuée. 12 €

Glace Citron, Meringue,
Limoncello, Chantilly

Coupe Colonel. 12 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Williamine. 12 €

Sorbat Poire,
Eau de Vie de Poire Williams

Fruits de Mer *Crustacés*

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 14 € les 100 g
Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 55 €

Le Mareyeur. 56 €

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

Le Demi-Royal Homard. 85 €

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



Le Royal Homard. 160 €

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. 18 €
6 Huîtres Spéciales Ostreor. 24 €
Crevettes Roses (15 pièces). 18 €
Bulots (15 à 20 pièces), Sauce Aioli. 17 €
6 Langoustines. 22 €