

# *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€*

*Burger de Bœuf ou Volaille  
ou Poisson du jour  
avec Frites ou Ecrasé de Pommes de Terre  
ou Légumes du moment  
Gaufre au Sucre ou Nutella ou Glace au choix  
Boisson sans alcool au choix*

# *Fromages*

*Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 8 €*

*Assiette de Fromages Régionaux de Notre Sélection. 13 €*

# ***Entrées***

♥ Planche à Partager pour l'Apéritif : ♥

Jambon Ibérique et Coppa Corse. Pour une pers. 18 €, Pour deux pers. 25 €

Comme un Burger Avocat Saumon Fumé. 16 €

Profiterole d'Escargots à la Crème de Cresson. 16 €

Œufs Pochés au Cîteaux. 16 €

Terrine de Saumon à la Mangue et Gingembre. 17 €

Asperges Vertes en Sabayon Citron et Vinaigrette d'Herbes. 17 €

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

Tartare de Saint-Jacques en Fraicheur de Légumes. 19 €

Barre de Thon Snackée sur sa Gelée de Betterave et Pomme Granny. 19 €

Pavé de Foie Gras en Gelée de Homard. 21 €

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

# ***Poissons***

Croustillant de Filet de Cabillaud et sa Tartinade de Légumes. 24 €

Noix de Saint-Jacques Snackées aux Bâtonnets de Pommes et Céleri,  
Eclats de Noix. 27 €

Filet de Saint Pierre Snacké, Déclinaison de Choux du Moment, Jus d'Agrumes. 29 €

Filet de Thon aux Figues, Rôties au Miel et Déclinaison de Carottes. 29 €

Risotto de Homard et Gambas au Pesto et Tomates Confites. 36 €

Sole Grillée ou Meunière et ses Légumes du Moment. 45 €

# ***Viandes***

Joue de Bœuf, Butternut et Carottes rôties, Jus Vigneronne. 23 €

Magret de Canard au Cassis, Mille-Feuille d'Aubergines. 25 €

Entrecôte de Bœuf au Chimichurri et Pomme Pont Neuf. 28 €

Noix de Ris de Veau en Croute de Fruits Secs,  
Tempura d'Asperges aux Agrumes. 29 €

Côte de Veau aux Morilles, Ecrasé de Pommes de Terre. 33 €

Filet et Cuisse de Pigeon Rossini et sa Purée de Panais. 31 €



# *Menu Terroir*

43 €

Profiterole d'Escargots à la crème de cresson

ou

Comme un Burger Avocat Saumon Fumé

ou

Asperges Vertes en Sabayon Citron et Vinaigrette d'Herbes



Joue de Bœuf, Butternut et Carottes rôties, Jus Vigneronne

ou

Croustillant de Filet de Cabillaud et sa Tartinade de Légumes

ou

Magret de Canard au Cassis, Mille-Feuille d'Aubergines



Entremet Pêche Melba

ou

Cube Chocolat Sauce Praliné

ou

Ile Flottante aux Cubes de Guimauve et Barbe à Papa



# *Menu Croisière*

54 €  
Avec Fromages  
59 €

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

ou

Barre de Thon Snackée sur sa gelée de Betterave et Pommes Granny

ou

Tartare de Saint-Jacques en Fraîcheur de Légumes

• • • • •

Risotto de Homard et Gambas aux Pesto et Tomates Confites

ou

Noix de Ris de Veau en Croute de Fruits Secs

Tempura d'Asperges aux Agrumes

ou

Noix de Saint-Jacques Snackées

• • • • •

Dessert à la Carte au Choix





# ***Desserts***

Verrine Façon Forêt Noire. 10 €

Arlette Poire Caramel. 10 €

*(Terroir)* Entremet Pêche Melba. 10 €

*(Terroir)* Cubes Chocolat Sauce Praliné. 10 €

Carpaccio d'ananas au jus vanillé, sorbet coco. 10 €

*(Terroir)* Ile flottante aux Cubes de Guimauve  
et Barbe à Papa. 10 €

Café Gourmand des Marronniers. 15 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés,  
Facturée à la boule. 4 €

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

Supplément Chocolat Chaud ou Chantilly. 1,50€



**Dame Blanche. 12 €**

3 Boules de Glace Vanille, Chocolat Chaud,  
Chantilly

**Coupe Marronnière. 14 €**

Glace Marron, Marrons Confits,  
Armagnac, Chocolat Chaud

**Coupe After Eight. 14 €**

Glace Menthe-Chocolat, Get 27, Chantilly

**Coupe Williamine. 14€**

Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire  
Williams

**Coupe Colonel. 14 €**

Sorbet Citron Vert, Vodka

# ***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**

Bulots, Sauce Aioli. 17 € (les 15 à 20 pièces)

Crevettes Roses. 18 € (les 15 pièces)

6 Huîtres Fine de Claire, Marennes d'Oléron n°3. 18 €

6 Langoustines. 22 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 24 €