

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€

Steack Haché ou Tender de 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 au Sucre ou aux Herbes Folles ou au Coulis de
Fruits Rouge : 8 €

Assiette de Fromages Régionaux de Notre Sélection. 13 €
(Conté, Epoisses, Brillat-Savarin)

Entrées

♥ Planche à Partager pour l'Apéritif : ♥

Jambon Ibérique et Coppa Corse. Pour une pers. 19 €, Pour deux pers. 32 €

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

Velouté de Potiron et Éclats de Châtaignes. 15 €

Œufs Pochés, crème de cèpes et chips de parmesan. 18 €

Carpaccio de Filet de Bar aux Agrumes et Huile Vierge. 18 €

Terrine de Foie Gras au Chutney de Figues Fraîches et Pain Brioché. 21 €

Salade de Homards, Mangue et Coriandre Fraîche. 24 €

Assiette de Retour au Port (3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots). 34€

Poissons

Dos de Cabillaud Rôti, Emulsion Citronnée et Petits Légumes Croquants. 24 €

Saint Jacques Snackées, Crèmeux de Céleri et Jus Réduit aux Agrumes. 27 €

Saint Jacques Snackées Manou, Sauce Champagne. 27 €

Filet de Turbot Rôti, Mousseline de Chou-Fleur Vanillée, Jus aux Harengs Fumés. 29 €

Sole Meunière ou Grillée et Ses Jeunes Légumes. 51 €

Demi-Homard Rôti au Beurre de Noisette, Gnocchis Poêlés et Emulsion de Corail. 38 €

Viandes

Magret de Canard Rôti au Miel et Epices, Purée de Patates Douces. 24 €

Filet de Pintade aux Pains d'Epices et son Gratin de Macaronis au Parmesan. 26 €

Filet de Biche Rossini, Sauce Truffes Mousseline de Panais. 32 €

Desserts

Assiette de Texture Autour de la Poire (Pochée, en Gelée, en Chips, en Sorbet). 10 €

Moelleux au Chocolat au Cœur Coulant de Marron, Marrons Confits et Glace. 10 €

Coque Meringuée au Crèmeux de Citron Yuzu et Segments, Sorbet Citron Vert. 10 €

Finger Vanille, Sablé Croustillant, Crèmeux Mascarpone et Truffes au Chocolat. 10 €

Soufflé Glacé au Grand Marnier, Crèmeux aux Fruits Confits. 10 €

Café Gourmand des Marronniers. 15 €

Crémant Gourmand des Marronniers. 22 €

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 After Eight. 14 €

Glace Menthe-Chocolat, Get 27, Chantilly

Coupe Colonel. 14 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière. 14 €

Glace Marron, Marrons Confits,
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Williamine. 14€

Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire
Williams

Fruits de Mer

Crustacés

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

Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 60 €

Le Mareyeur. 58 €

4 Huîtres n°3

4 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

14 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne

Le Demi-Royal Homard. 90 €

Un demi-Homard

5 Huîtres n°3

5 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

12 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne



Le Royal Homard. 170 €

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 Aïoli. 18 € (les 15 à 20 pièces)

Crevettes Roses. 18 € (les 15 pièces)

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

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 25 €

6 Langoustines. 23 €