

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 €

*Steak haché de bœuf 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*

*Jusqu'à
13 ans*

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 €
(Comté, Epoisses, Brillat- Savarin)*

Entrées

♥ Planche à Partager pour l'Apéritif : ♥

Jambon Ibérique et Coppa Corse. Pour une pers. 19 €, Pour deux pers. 28 €

Carpaccio de betterave chioggia chèvre en espuma, vinaigrette de framboise. 16€

Pâté en croûte de pintade forestière aux morilles. 18€

Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes. Les 6 : 14 € Les 12 : 18 €

Tartare de thon rouge, guacamole d'avocat et tuile de sésame. 18 €

Saint-Jacques en fine marinade d'agrumes, grenade fraîche et huile d'olive. 18€

Foie gras mi-cuit au porto, chutney de poire épicé, brioche toastée. 21 €

Risotto crémeux à la truffe émulsion au beurre noisette. 22€

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

Poissons

Cabillaud nacré beurre blanc au yuzu, asperges vertes et huile d'aneth. 24 €

Saint-Jacques snackées mousseline de panais, émulsion citron, gingembre, éclats de noisettes. 27 €

Bar de ligne croustillant, purée de céleri truffée, jus court au vin jaune. 29 €

Sole grillée ou meunière et son risotto. 55 €

Demi-Homard poché ravioles de langoustine, écume de lait. 38€

Viandes

Filet de bœuf jus corsé au poivre, mille-feuille de pommes de terre. 29 €

Suprême de volaille, jus réduit au café polenta aux herbes fraîches ; 24€

Noix de veau en basse température, purée de petits pois à la menthe, jus frais. 28€

Ris de veau doré crème de morilles, mousseline de pommes de terre. 32 €

Carré d'agneau rôti, croûte d'herbes, purée d'artichaut, jus réduit au thym. 31 €

Menu Terroir

45 €

Carpaccio de betterave chioggia chèvre en espuma, vinaigrette de framboise

ou

Tartare de thon rouge, guacamole d'avocat et tuile de sésame

ou

Pâté en croûte de pintade forestière aux morilles

• • • • •

Cabillaud nacré beurre blanc au yuzu, asperges vertes et huile d'aneth

ou

Suprême de volaille, jus réduit au café polenta aux herbes fraîches

ou

Noix de veau en basse température, purée de petits pois à la menthe, jus frais

• • • • •

Tarte citron meringuée

ou

Sphère au chocolat cœur praliné

ou

Carpaccio d'ananas sorbet citron vert, émulsion au thé



Menu Croisière

58 €
Avec Fromages
63 €

Assiette de retour au port (3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots)

ou

Foie gras mi-cuit au porto, chutney de poire épicé, brioche toastée

ou

Saint-Jacques en fine marinade d'agrumes grenade fraîche et huile d'olive

.....

Demi-homard poché raviolos de langoustine, écume de lait

ou

Filet de bœuf jus corsé au poivre, mille-feuille de pommes de terre

ou

Noix de Saint-Jacques snackées mousseline de panais, émulsion citron,
gingembre, éclats de noisettes

.....

Dessert à la carte au choix



Desserts

Pavlova exotique, fruits de la passion, mangue fraîche, glace coco. 10 €

(Terroir) Sphère au chocolat cœur praliné. 10 €

(Terroir) Tarte citron meringuée. 10 €

(Terroir) Carpaccio d'ananas sorbet citron vert, émulsion au thé. 10 €

Saint-Jacques chocolat au cœur framboise. 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 Griottine. 14 €

Glace Vanille, Sorbet Cerise, Amarena, Eau
de Vie, 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 Langoustines. 23 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 25 €