

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

*Jusqu'à
13 ans*

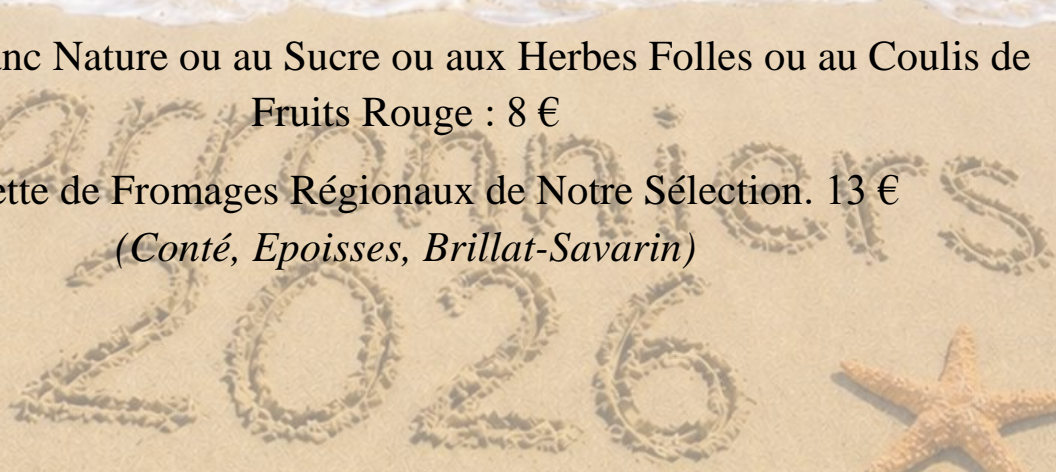
17€

*Steack Haché de Boeuf ou Tender
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 et Coppa Corse du Village. Pour une pers. 19€, Pour deux pers. 28€

Salade César. 14€

Grande Salade César (*plat*). 24€

Tartare de Bœuf Croustillant de Parmesan et Mesclun. 14€

Tomates Anciennes en Déclinaison, Burrata Crémeuse et Granité Basilic. 16€

Gaspacho de Melon, Réduction au Porto, Sorbet Abricot. 16€

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

Carpaccio de Langoustines, Gel Citron Caviar, Emulsion Verveine. 18€

Tartare de Saint-Jacques, Huile de Bergamote et Pickles de Fenouil. 18€

Croustillant d'Avocat, Ceviche de Filet de Bar, Lait de Coco, Citron Vert et

Piment Doux. 18€

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Compression de Pastèque et Poivre Timut. 21€

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

Poissons

Risotto aux Queues de Gambas et Brunoise de Chorizo. 26 €

Noix de Saint-Jacques en Croûte de Noisettes, Mousseline de Carottes. 27 €

Thon Rouge Mi-Cuit Pané de Sésame Noir, Jus Réduit au Soja, Tagliatelles de

Légumes. 29 €

Filet de Saint-Pierre en Croûte de Tomate Séchée, Linguines au Pesto. 29 €

Rouget Snacké, Aubergine Confite, Tomate Rôtie, Jus Réduit. 29€

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

Sole Grillées ou Meunière, Risotto aux Fèves. 55 €

Viandes

Tartare de Bœuf Croustillant de Parmesan et Mesclun et ses Pommes Frites. 21 €

Onglet de Bœuf Grillé Sauce Chimichurri, Mousseline de Pommes de Terre à

l'Huile d'Olive. 24€

Brochette de Magret de Canard aux Figues Fraîches, Purée de Patates Douces. 24 €

Pluma de Porc Ibérique, Déclinaison de Jeunes Légumes. 25 €

Côte de Veau en Basse Température, Tian de Légumes. 29 €

Menu Terroir

45 €

Gaspacho de Melon, Réduction au Porto, Sorbet Abricot

ou

Tomates Anciennes en Déclinaison, Burrata Crémeuse et Granité
Basilic

ou

Croustillant d'Avocat, Ceviche de Filet de Bar, Lait de Coco, Citron
Vert et Piment Doux

• • • • •

Onglet de Bœuf Grillé Sauce Chimichurri, Mousseline de Pommes de
Terre à l'Huile d'Olive

ou

Pluma de Porc Ibérique, Déclinaison de Jeunes Légumes

ou

Risotto aux Queues de Gambas et Brunoise de Chorizo

• • • • •

Pêche Blanche Pochée, Sorbet Citron, Emulsion Verveine

ou

Dôme Chocolat au Cœur de Crème Brulée à la Vanille

ou

Financier Framboise, Crème Yuzu, Sorbet Citron Vert



Menu Croisière

58 € ou 63 €
Avec Fromages

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

ou

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Compression de Pastèque et Poivre Timut

ou

Carpaccio de Langoustines, Gel Citron Caviar, Emulsion Verveine

.....

Noix de Saint-Jacques en Croûte de Noisettes, Mousseline de Carottes

ou

Côte de Veau en Basse Température, Tian de Légumes

ou

Thon Rouge Mi-Cuit Pané de Sésame Noir, Jus Réduit au Soja,
Tagliatelles de Légumes

.....

Dessert à la carte au choix

Café Gourmand des Marronniers (*supplément 3.50€*)

Marronniers
2026



Desserts

Déclinaison de Fraises Selon Les Marronniers. 10 €

(Terroir) Pêche Blanche Pochée, Sorbet Citron, Emulsion Verveine. 10 €

Abricots Rôtis, Miel, Romarin et Glace Yaourt. 10 €

(Terroir) Financier Framboise, Crème Yuzu, Sorbet Citron Vert. 10 €

Déclinaison de Fruits du moment, Sorbet Cerise. 10 €

(Terroir) Dôme Chocolat au Cœur de Crème Brulée à la Vanille. 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€

.....

Coupe Glacée Mojito. 12 €

Sorbet Citron Vert, Glace Vanille, Jus de Citron
Vert, Menthe Fraîche, Sirop de Canne, Eau
Perrier

Coupe Popcorn Caramel. 12 €

Glace Vanille, Glace Caramel Beurre Salé,
Caramel, Popcorns Caramélisés, Chantilly

Coupe Exotique. 12€

Sorbet Mangue, Sorbet Passion, Sorbet Ananas,
Coulis Exotique, Chantilly

Coupe Colonel. 14 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Oreo. 12€

Glace Cookie, Glace Vanille, Biscuit Oreo, Sauce
Chocolat, Chantilly

Coupe Marronnière. 14 €

Glace Marron, Marrons Confits, Armagnac,
Chocolat Chaud

Coupe Fraise Melba. 12€

Sorbet Fraise, Glace Vanille, Coulis Fraise,
Fraise Fraîche

Marronniers
2026



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 Aioli. 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 €

