

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 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

**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 €
(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€
Carpaccio de betterave, chèvre frais, noisettes torréfiées, vinaigrette de miel. 16€
Velouté de potimarron, noix de St Jacques snackées, huile de noisette. 18€
Tartare de saumon, pomme verte, céleri croquant, émulsion agrumes. 18€
Les couteaux en persillade. 19€
Bouchée à la reine, ris de veau, morilles. 20€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poire, tranche de pain d'épices. 22€
Assiette retour au port (3 huîtres N°3, 6 crevettes, 8 bulots). 28€
Escargots de bourgogne au beurre d'herbes les 6 : 14€ ; les 12 : 18€

Poissons

- Noix de St Jacques snackées, papardelles et coulis de butternut. 27€
Filet d'omble chevalier, sauce aïnelles, déclinaison de légumes. 27€
Filet de sandre à la compotée d'échalotes, jus frais, déclinaison de légumes. 28€
Blanquette de cuisse de grenouilles à la crème d'ail et sa courge rôtie. 29€
Filet de turbot, mousseline de céleri, jus de coquillages, éclats de noisettes. 29€
Lotte rôtie sauce safranée sur sa rouelle de poireaux fondants. 32€
Demi-homard gratiné, sauce homardine, riz basmati. 36€
Sole grillée ou meunière et sa déclinaison de jeunes légumes. 55€

Viandes

- Filet de pintade farci aux marrons, courge rôtie au jus d'épices douces. 24€
Côte d'agneau, jus à l'ail noir, aubergine rôtie, artichauts marinés. 28€
Filet de veau, jus réduit au thym, céleri rave en deux textures, girolles poêlées. 29€
Dos de cerf, mousseline de duo de betteraves rôties. 32€
Filet de bœuf jus corsé au poivre de timut, pomme mousseline au vieux comté, échalote confite. 32€

Menu Terroir

45 €

Velouté de potimarron, noix de St Jacques snackées, huile de noisette
ou

Tartare de saumon, pomme verte, céleri croquant, émulsion agrumes
ou

Carpaccio de betterave et chèvre frais, noisettes torréfiées, vinaigrette de miel

• • • • •

Filet de pintade farci aux marrons, courge rôtie au jus d'épices douces
ou

Filet d'omble chevalier, sauce airelles, déclinaison de légumes
ou

Filet de sandre à la compotée d'échalotes, jus frais, déclinaison de légumes

• • • • •

Moelleux au chocolat au cœur de noisette glace noisette
ou

Entremet passion, sorbet ananas
ou

Dôme de pomme granny Smith au crumble d'amande



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, chutney de poire, tranche de pain d'épices

ou

Bouchée à la reine, ris de veau, morilles

• • • • •

Dos de cerf, mousseline de duo de betteraves rôties

ou

Lotte rôtie sauce safranée sur sa rouelle de poireaux fondants

ou

Filet de turbot, mousseline de céleri, jus de coquillages, éclats de noisettes

• • • • •

Desserts à la carte au choix

Café Gourmand des Marronniers (*supplément 3.50€*)



Desserts

(Terroir) Moelleux au chocolat au cœur de noisette, glace noisette. 10€

(Terroir) Entremet passion, sorbet ananas. 10€

Chou farci au crémeux chocolat et praliné. 10€

Déclinaison de poire selon les marronniers. 10€

(Terroir) Dôme de pomme granny Smith au crumble d'amande. 10€

Tarte à la mousse d'orange au cœur de kumquat. 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 Fôret Noire.12 €

Glace chocolat noir, glace vanille, cerises
amarena, copeaux de chocolat sauce chocolat
chantilly.

Coupe Poire Belle Hélène.12€

Glace vanille, sorbet poire, poire pochée, sauce
chocolat amande dorée, chantilly

Coupe des Îles.12€

Sorbet ananas, sorbet mangue, glace coco,
litchi, coulis fruits rouge

Coupe Popcorn Caramel.12 €

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

Coupe Colonel.14 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière.14 €

Glace Marron, Marrons Confits, Armagnac,
Chocolat Chaud

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 €