

# *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 €

Nuggets de Poulet  
ou Steak Hâché ou Poisson du Jour  
avec Frites ou Légumes  
ou Pâtes

Gauffre Nutella ou Glace au Choix  
Boisson sans alcool au choix

# *Fromages*

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 12 €

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles  
ou au Coulis de Fruits Rouges. 8 €

# *Entrées*

- Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 11 € Les 12 : 16 €  
Jardin des Délices Œufs de Caille et Betterave. 16 €  
Gravlax de Saumon au Limoncello, Herbes Fraîches. 17 €  
Fricassée d'Escargots en Meurette et sa Crème d'Ail. 17 €  
Crème d'Asperges Blanches au Parmesan et son Œuf Poché. 17 €  
Bar Fumé, Radis, Shiso, Huile de Noisette et Soja. 18 €  
Patchwork de la Mer Crémeux, Yuzu et Mandarine. 19 €  
Barre de Foie Gras à la Gelée de Pomme Granny Smith,  
Pain aux Graines Grillées. 20 €

# *Poissons*

- Dos de Cabillaud Cuit en Basse Température,  
Crème de Fenouil, Coques et Kumquat. 26 €  
Spaghettis de Blanc de Seiche et Noix de Saint-Jacques,  
Sauce Champagne. 26 €  
Tronçon de Lotte Poché dans un Bouillon à l'Ail, Émulsion aux  
Herbes et Ragoût de Fèves et de Girolles à la Menthe. 27 €  
Duo de Homard et Gambas à l'Armoricaine,  
Déclinaison de Jeunes Légumes. 36 €  
Choucroute Royale. 38 €  
(Cabillaud, St Jacques, Lotte, Gambas,  
Haddock et saumon Fumé, Sauce Champagne)  
Sole Grillée ou Meunière et ses Jeunes Légumes du Moment. 42 €

# *Viandes*

- Ballotine de Volaille à l'Italienne,  
Purée de Patates Douces aux Épices. 25 €  
Parmentier de Joes de Bœuf et son Mesclun . 25 €  
Côte de Veau Cuite en Basse Température,  
Noisettes Torréfiées, Écrasée de Pomme de Terre. 29 €  
Filet de Bœuf Sauce Vigneronne,  
Cannelloni de Cèpes Gratiné au Parmesan. 29 €



# *Menu Terroir*

43 €

Gravlax de Saumon au Limoncello, Herbes Fraîches

ou

Crème d'Asperges Blanches au Parmesan et son Œuf Poché

ou

Fricassée d'Escargots en Meurette et sa Crème d'Ail



Parmentier de Joints de Bœuf et son Mesclun

ou

Dos de Cabillaud Cuit en Basse Température,  
Crème de Fenouil, Coques et Kumquat

ou

Spaghettis de Blanc de Seiche et Noix de Saint-Jacques,  
Sauce Champagne



Mœlleux au Chocolat au Cœur Coulant de Mandarine

ou

Délice aux Amandes aux Fruits de Saison

ou

Sphère à la Pina Colada



# Menu Croisière

54 €  
Avec Fromages  
59 €

Barre de Foie Gras à la Gelée de Pomme Granny Smith,  
Pain aux Graines Grillées

ou

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

ou

Bar Fumé, Radis, Shiso, Huile de Noisette et Soja



Tronçon de Lotte Poché dans un Bouillon à l'Ail, Émulsion aux  
Herbes et Ragoût de Fèves et de Girolles à la Menthe

ou

Filet de Bœuf Sauce Vigneronne,  
Cannelloni de Cèpes Gratiné au Parmesan

ou

Duo de Homard et Gambas à l'Armoricaine,  
Déclinaison de Jeunes Légumes.



Dessert à la Carte au Choix



# *Desserts*

Le Noisetier. 10 €  
(Entremet Noisette et sa Glace Noisette)

Sphère à la Pina Colada. 10 €

Petits Cubes de Panna Cotta à la Mangue. 10 €

Délice aux Amandes aux Fruits de Saison. 10 €

Moelleux au Chocolat au Cœur Coulant de Mandarine. 10 €

Café Gourmand selon les Marronniers. 14 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés,  
facturée à la boule 3,50 €.

Au Choix : Chocolat Noir, Vanille, Poire, Citron Vert,  
Framboises, Fruit de la Passion, Cassis, Marron, Caramel,  
Fraises, Café, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Orange, Noisette.

**Coupe Colonel. 12 €**  
Sorbet Citron Vert, Vodka

**Coupe Marronnière. 12 €**  
Glace Marron, Marrons Confits,  
Armagnac, Chocolat Chaud

**Coupe Williamine. 12 €**  
Sorbet Poire,  
Eau de Vie de Poire Williams

**Coupe Citron Meringuée. 12 €**  
Glace Citron, Meringue,  
Limoncello, Chantilly

**Coupe Iceberg. 12 €**  
3 Boules Menthe-Chocolat, Get 27



# ***Fruits de Mer Crustacés***

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 15 € 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**

6 Huîtres Fine de Claire,  
Marennes d'Oléron n°3. 18 €  
6 Huîtres Spéciales Ostreor. 24 €  
Crevettes Roses (15 pièces). 18€  
Bulots (15 à 20 pièces), Sauce Aioli. 17 €  
6 Langoustines. 22 €