



Menu à 54 €

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert
Au choix parmi la carte

Menu à 38 €

Entrée, Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu à 29 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert
Au choix parmi la carte

Menu Enfant 17 €

(Servi jusqu'à 8 ans)
Plat et Dessert

 **Fait Maison**

Entrées

Supplément
avec les
menus

☰ Ardoise de 6 huîtres n°3 de M. Lecorre	15€	2€
☰ Soupe de Poissons et sa garniture	10€	
☰ Velouté de Légumes du Marché et son œuf poché perlé à l’Huile de Truffe	14€	
☰ Céleri Rémoulade et Chair de Tourteau, Rafraichi à la Coriandre, Copeaux de Pomme Verte	14€	
☰ Foie gras accompagné de son chutney d’échalotes, tranche de Magret de canard fumé par nos soins	18€	8€

Supplément
avec les
menus

Fruits de mer

Supplément
avec les
menus

Huîtres n°3 de M.Lecorre	Par 6	15€	2€
	Par 9	21€	7€
	Par 12	28€	10€
Assiette de la Mer		29€	18€
5 huîtres n°3, crevettes roses et crevettes grises			
☰	Le Homard Breton 600g, Julienne de légumes et sauce corail A commander 24h à l'avance	55€	25€
☰	« <u>L'exception</u> »	65€/pers	35€/pers
Plateau de Fruits de mer pour 2 pers. minimum A commander 12h à l'avance			

Composition pour 2 personnes :

1 Tourteau minimum 800g
16 Langoustines
16 huîtres n°3 de M. Lecorre
Crevettes roses
Crevettes grises
Amandes (ou praires selon saison)
Bulots
Bigorneaux
Palourdes

Fromages

- ☰ L'ardoise sélection de « Crèmerie Marianne »
et son mesclun 8€

Desserts

- ☰ Clafoutis aux Fruits de saison 9€
- ☰ Moelleux au Chocolat « Grand Cru », Glace Vanille 9€
- ☰ Tarte fine aux Pommes, Sorbet de saison 9€

Plats

- ☰ Chaudrée Noble à la rétaise 25€
-Gambas- Saint Jacques-Poissons-Moules-Palourdes-
- ☰ Pavé de Cabillaud rôti au chorizo, coulis de Pequillos,
écrasée de pommes de terre de l'Ile de Ré 26€
- ☰ Magret de canard du Sud Ouest,
laqué au miel de Rivedoux et Soja,
Grenailles, poêlée de champignons 26€