

## Les Entrées

Brouillade d'oursins de notre banc de coquillages  
Tartare de saumon frais, fine ratatouille au basilic  
Complicité de foie gras de canard en terrine et escalope poêlée à la gelée tiède de myrtilles  
Wok de légumes minute, sésame et coriandre fraîche sauce soja  
Carpaccio de bœuf, quelques frites, marinade de champignons à la coriandre fraîche, copeaux de parmesan  
Salade madeleine, julienne de légumes confits à la coriandre fraîche, chair de crabe, saumon fumé maison  
Soupe maison de poissons de roche de méditerranée, rouille et croûtons aillés

## Les Viandes

Magret de canard cuit plancha, jus de réglisse  
Rosbeef dans le filet, cuit à 60°, jus à la truffe, purée de pommes de terre aux truffes  
Mignon de veau et pleurotes sautées aux sésames torréfiés  
Côtes d'agneau épaisses, citron et jus au thym  
Filet de bœuf Rossini façon Madeleine, escalope de foie gras poêlée et jus aux truffes  
Souris d'agneau lentement confite, réduction de vin rouge aux épices

## Les Poissons

Tagliatelles aux gambas, chorizo et tomates séchées  
Linguines aux pétoncles, pointe d'asperges, cèpes et pistou de roquette  
Parmentier de homard breton, mousseline de pommes de terre à la noisette, truffes de saisons râpées  
Saint jacques poêlées au bouillon de foie gras et cèpes  
Sole meunière ou cuite plancha (400 gr)  
Daurade royale cuite plancha (400 gr), sauce vierge à l'huile d'olive  
Loup plancha au fenouil (450 gr), beurre à l'anis  
Brochette de gambas, coulis de poivrons rouges au piment d'Espelette  
Tajine de lotte aux abricots confits et raisins  
Risotto au homard breton poêlé et copeaux de vieux parmesan

**Véritable bouillabaisse marseillaise sur commande**  
24 heures à l'avance - minimum 2 personnes

## Nos Suggestions de vins

AOC Rastau Château Lagardine 50 cl  
AOC Rastau Château Lagardine 75 cl  
AOC Côtes de Provence Château La Bégude 1999 cuvée « Roi de Cœur » 75 cl  
AOC Pouilly Fumé La Doucette 2004 75 cl

### Assiette de fromages affinés

### Assiette de fromages de chèvre des Alpes de la ferme Pirard

### Les Desserts

Moelleux au chocolat noir 70 % et sa boule glace vanille

Trilogie de crème brûlée (noisette, cardamone et café)

Fondue au nutella, brochettes de fruits frais et pain d'épices artisanal

Salade de fruits frais parfumée au rhum et vanille Bourbon

Crumble aux griottes et fruits rouges et sa glace au fromage blanc

Tarte fine aux pommes, minute, et sa glace au caramel et beurre salé

Cyrano (mousse au chocolat, biscuit gingembre, framboise), son sorbet à l'orange

### Menu à 30 €

#### Entrée

Wok de légumes minute,  
sésame et coriandre  
fraîche sauce soja

Soupe maison de poissons  
de roche de méditerranée,  
rouille et croûtons  
aillés

Six huîtres

#### Plat

Magret de canard cuit  
plancha, jus de réglisse

Gnocchi au pistou et aux  
tomates confites

Dos de cabillaud en  
croûte d'herbes du  
potager

#### Dessert

Trilogie de crème brûlée  
(noisette, cardamone,  
café)

Glace ou sorbet (3  
boules)

Tarte aux poires  
Bourdaloue

## Les fruits de mer

### Nos huîtres (les six)

Bretagne plate, Belon  
Marennes, F cl marenne n°2  
Marennes, Pousse cl n° 4  
Normandie spéciale, Utah Beach n °3  
Normandie spéciale, Isigny n °2  
Bretagne creuse spéciale, Prat ar Coum n°2  
Méditerranée, Bouzigues  
Marennes spéciales, Gillardeau

### Nos autres fruits de mer

1 Tourteau (400/600)	12 bulots
12 moules d'Espagne	6 crevettes roses 30/40
6 oursins	6 palourdes
3 clam's	1 Araignée (500/800)
6 praires	1 portion de bigorneaux
3 violets	6 langoustines 20/30
3 vernis	6 amandes
1 Homard (465/565)	

### Nos plateaux

**Plateau Méditerranée** : le plein d'iode  
6 bouzigues, 6 oursins, 6 bulots, 6 moules, 6 palourdes

**Plateau Ostréicole** : balade sur les côtes françaises  
2 fines claires n°2, 2 Isigny n°2, 2 cancales n°2, 2 bouzigues, 2 pousses claire, 1 belon, 1 gillardeau

**Plateau du Mareyeur** : le plein de mayonnaise  
1 tourteau ou 1 araignée, 3 crevettes, 6 bulots et 3 langoustines

**Plateau de l'Ecailler** (1 personne)  
4 bouzigues, 4 moules, 4 palourdes, 4 amandes, 1 clams, 1 vernis, 6 bulots, 4 oursins, 2 crevettes roses, 2 langoustines

**Plateau Royal**, que du bonheur pour deux  
(buisson de langoustines + 15 €)  
12 bouzigues, 12 moules, 4 palourdes, 4 amandes, 2 clams, 2 vernis, 12 bulots, 12 oursins, 1 tourteau ou 1 araignée, 4 langoustines, 4 crevettes roses

**Plateau Impérial**  
1 homard, 4 belons, 4 gillardeaux, 4 pousses, 12 oursins, 6 palourdes, 6 amandes, 2 vernis, 2 clams, 2 langoustines, 3 crevettes roses

Suivant arrivage, la composition des plateaux peut changer pour garantir une fraîcheur parfaite.