

## Les Entrées

Salade Madeleine, julienne de légumes confits à la coriandre fraîche, chair de crabe, saumon fumé maison	13.00 €
Asperges vertes de pays à l'émulsion de morilles	12.00 €
Salade Cézanne, petite tarte aux légumes de Provence parfumée à la gremolata	13.00 €
Terrine d'escalope de foie de canard et chocolat amer au vieux porto rouge	12.50 €
Mille feuilles croustillant de chair de crabe et avocat en guacamole	13.00 €
Soupe glacée de concombre à la menthe fraîche et fromage blanc allégé	9.50 €
Soupe de poissons maison de roche méditerranée, rouille et croûtons aillés	12.00 €
Tartare de saumon frais label rouge aux fruits exotiques, fine ratatouille de légumes au basilic	12.00 €
Carpaccio de bœuf, marinade de champignons à la coriandre fraîche, copeaux de parmesan	12.50 €

## Les Viandes

Cané d'agneau rôti en croûte d'herbes et amandes, jus de viande à la coriandre	17.00 €
Côte de veau épaisse, caramélisée aux épices	16.50 €
Roastbeef dans le filet cuit à 60°, jus à la truffe, purée de pommes de terre aux truffes	28.00 €
Filet de bœuf simplement grillé à la plancha, la vraie sauce choron	25.00 €
Pigeonneau désossé, en feuilleté, escalopine de foie gras de canard, réduction de carcasse et fève tonka	18.00 €
Risotto de sol-l'y-laisse aux olives vertes et copeaux de parmesan	15.00 €

## Les Poissons

Wok de gambas au gingembre frais et nouilles sautées aux sésames	14.50 €
Thon simplement saisi au vinaigre balsamique	15.50 €
Filet de loup en papillote, julienne de légumes craquants parfumés aux citrons verts, tomates confites	18.50 €
Sole meunière ou grillée plancha (450gr)	30.00 €
Daurade royale grillée plancha (400 gr), sauce vierge à l'huile d'olive	19.50 €
Loup grillé plancha au fenouil (450 gr), beurre à l'anis	20.50 €
Solette en brochette de romarin, légumes grillés à l'huile d'olive vierge	22.00 €
Linguine et sa crème légère à l'aneth, escalopines de saumon fumé par nos soins, cuites aller retour à la plancha	13.50 €

Véritable bouillabaisse marseillaise sur commande  
24 heures à l'avance - minimum 2 personnes  
prix par personne 48.00 €

## Assiette de fromages affinés

7.00 €

## Les Desserts

Panna cotta glaciale	7.00 €
Salade de fruits frais parfumée à la lavande et à la vodka	7.00 €
Tarte feuilletée aux fraises de pays	8.00 €
Tiramisu fait maison	7.00 €
Maceloux au chocolat noir 70 % et sa boule de glace vanille	7.50 €
Désiré chocolat de Saint Domingue feuillantine pralinée, framboise, sorbet myrtille	7.50 €
Crème brûlée du Calissonnier d'Aix-en-Provence	7.50 €
Castel	7.50 €

## Nos glaces et sorbets 3 boules

7.00 €

Crème glacée : Vanille Bourbon et beurre d'Echiré, chocolat noir Valrhona, café 100% Arabica, noisette pâte de noisette Romaine, pain d'épices d'Alsace, noix de coco râpé, calisson pâte de calisson d'Aix en Provence

Sorbet : Fraise Penganà, citron vert, mandarine d'Espagne, myrtille sauvage, passion d'Equateur, abricot de France, cassis noir de Bourgogne, framboise rose d'Israël

## Menu à 30 €

### Entrée

Salade de tomates mozzarella bufflone  
aux câpres, huile d'olive vierge et basilic

Six huîtres de notre écailler

Salade de chèvre en croustillant parfumé  
à la menthe

### Plat

Filet de loup grillé plancha sauce vierge

Tagliatelles aux calamars légèrement  
tomatés

Onolet de bœuf grillé sauce au poivre

### Dessert

Faisselle nature, fruits rouges ou miel

Glace ou sorbet (3 boules)

Tarte citron meringuée

### Nos huîtres (les six)

Méditerranée, Bouzigues	9€
Marennes Oléron, fine de claire n° 2	11€
Bretagne creuse spéciale, Prat ar Coum n° 2	10€
Spéciales Gillardeau n° 16 (l'huître présidentielle)	16€

### Nos autres fruits de mer

1 Tourteau (400/600)	12€
3 clam's	9€
12 moules (pleine mer)	3€
12 bulots	6€
6 amandes	4€
6 palourdes	6€
6 crevettes roses 30/40	12€

### Nos plateaux

Assiette de l'Écailler	13€
3 bouzigues, 3 moules, 3 amandes, 2 palourdes, 1 clam, 1 crevette	
Plateau Méditerranée	22€
6 bouzigues, 4 amandes, 6 bulots, 6 moules, 6 palourdes	
Plateau Ostréicole	25€
3 fine claire n° 2, 3 Prat ar Coum n° 2, 3 bouzigues, 3 gillardeau	
Plateau du Mareyeur	26€
1 tourteau, 4 crevettes, 8 bulots	
Plateau de l'Écailler	30€
4 bouzigues, 6 moules, 4 palourdes, 5 amandes, 2 clams, 6 bulots, 3 crevettes roses	
Plateau Royal	70€
18 bouzigues, 18 moules, 4 palourdes, 6 amandes, 4 clams, 12 bulots, 1 tourteau, 6 crevettes roses	

*Suivant arrivage, la composition des plateaux peut changer pour garantir une fraîcheur parfaite.  
Merci de votre compréhension, l'écailler*