



MARISCO

NUESTRAS COMPOSICIONES

LE HAUTE MER 220

1 homard, 1 tourteau, 6 Gambas Bio, 3 Spéciales Ostra régál N3, 3Tsarskaya N2, 3 Belons G, 3 Claires N3, bulots ;

PLATEAU DU DÔME 190

1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N°2, 6 Belons G, 6 Tsarskaya N°2, Bulots, crevettes grises.

LE MARINE 100

1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3Gillardeau N°2, 3 Tsarskaya N°2, 3 Belon G, Bulots, crevettes grises.

PLATEAU DÉCOUVERTE 55

Huîtres de nos régions
2 Belon G, 2 Fines de Claire N°2
2 Tsarskaya n°2, 2 Spéciales Ostra régál N°1

CARACOLE Y CRUSTACEOS

BELLE PRAIRE PÊCHE À PIEDS (LES 6) 28,2

Famille Boutrais

TOURTEAU 25

GAMBAS BIO "ETIQUETA ROJA" 22

PORTION DE BULOTS 16

LA SELECCION DEL ECAILLER

LA SUPER SPÉCIALE OSTRA RÉGAL N°1 7

Famille Boutrais (la pièce)

L'ÉTOILE DE CARNAC N°3 (LES6) 33

Huître spéciale d'exception

OSTRAS HUECAS

SPÉCIALE N°2 (LES 6) 36

Gillardeau

PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) 24

Gillardeau

FINE DE CLAIRE VERTE N°3 (LES6) 24

Fonteneau

FINE DE CLAIRE VERTE N°2 (LES6) 27,3

Fonteneau

TSARSKAYA N°2 (LES 6) 33

Parc Saint-Kerber

OSTRAS PLANAS

BELONS G (LES6) 39

Cadoret

ERIZOS DE MAR

OURSIN ISLANDAIS 7

BRETON (LA PIÈCE) 7,5

Menu de la Saint-Valentin 120€

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol

o bien

Filet bœuf d' Aubrac rôti, sauce Madère truffée, Millefeuille de pommes de terre

Poêlée de calamars, risotto aux herbes Thaï Beurre blanc

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre crème de choux fleurs

o bien

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé

Café, Variedad Arabica

ENTRADAS

Salade de Poulpe Aromates aux herbes 28

Lieu jaune de ligne en sashimi sauce sésame grillées 29

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé 39

*Pétale de Saint-Jacques de Concarneau au caviar osciètre 55
croquant de légumes*

Salade de homard bleu, mangue et jus de clémentines 75

SUGGESTIONS DU JOUR

Magnifique Rouget entier au basilic pour 2 pers purée 100

Bouillabaisse Marseillaise traditionnelle (prix par pers) minimum 2 personnes 70

PESCADO SEGÚN EL CARGAMENTO

Coquilles Saint-Jacques, à la crème de champignons et petits légumes 48

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol 38

Risotto au homard bleu rôti, sauce crustacé 65

Belle sole meunière tradition, mousseline de pommes de terre 68

PIEZAS ESCOJIDAS DEL CARNICERO

Medallones de ternera del Limousin, salsa Oporto, esparragos verdes 55

Supreme de pintade fermière rôti sauce au foie gras, champignons et pommes

Annabelle 46

VINOS A LA COPA 14CL

■ SANCERRE 2022 12

Lucien crochet

■ CHABLIS 1 CRU LA FOREST 2019 27

Vincent Dauvissat

■ PALETTE CHÂTEAU SIMONE 2021 23

■ SAINT-AUBIN 2023 15

Henri Prudhon

■ ALSACE D'OTTROTT TRADITION 2022 13

Jean-Charles & Stéphane Vonville

■ CHINON 2021 11

Les Molières, dom Bernard Baudry

■ H-B HAUT-BAILLY 2022 15

Pessac Léognan

■ SANCERRE PINOT NOIR AOP 2022 12

Pascal Jolivet

■ CALISSON DE CALISSANNE 2023 9

AOP Coteaux d'Aix

■ MINUTY "PRESTIGE" 2023 12



Todos nuestros pescados son salvajes
"De las Costas Francesas"salvo los*
* Toda nuestra comida es casera.



POSTRES

Dôme au chocolat blanc et framboise 19

Pastel Milhojas "Napoleon" perfumado al ron y a la vainilla 17

Rafraîchis de fruits exotiques et son sorbet 17

Délice chocolat blanc, à la crème brûlée aux spéculos 19

Ganache chocolat Manjari, Biscuit Joconde 19

HELADOS Y SORBETES

Helados y Sorbetes Berthillon 2 bolas 15

vainilla Bourbon, chocolate negro, moça, caramelo a la mantequilla salada, pistacho, mandarina, fruto de la pasión, frambuesa, mango, coco, grosella negra, limon verde, manzana verde

Surtido de sorbetes 16

Sorbet cacao extra-bitter 16

Helado de castaña caramelizada 16

Colonel, sorbete de limon verde y vodka 18

Foujita, helado de pistacho y amaretto 18

Helado de castana glaceada, con cognac al estilo de Ric de Rothschild 19,5

QUESO

Queso Saint-Marcellin, la mère Richard 15

Café Arabica 4

Té 5,5

Infusión 6

Té verde 6,1