



MARISCO

NUESTRAS COMPOSICIONES

LE HAUTE MER 205

1 homard, 1 tourteau, 6 Gambas Bio, 3 Spéciales Ostra régal N3, 3Tsarskaya N2, 3 Belons N1,3 Claires N3, bulots ;

PLATEAU DU DÔME 175

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

LE MARINE 95

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

PLATEAU DÉCOUVERTE 48

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

CARACOLLES Y CRUSTACEOS

BELLE PRAIRE ATLANTIQUE (LES 6) 28,2

Pêche à pied

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

Breuil Pascal

FINE DE CLAIRE VERTE N°2 (LES6) 27,3

Fonteneau

TSARSKAYA N°2 (LES 6) 33

Parc Saint-Kerber

OSTRAS PLANAS

PLATES DE CANCALE N°000 (LES 6) 45

Parc Saint-Kerber

BELONS N°1 (LES6) 39

Cadoret

VINOS A LA COPA 14CL

■ SANCERRE 2022 12

Lucien crochet

■ BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 12

Dom. Serrigny

■ SAINT-VÉRAN 2022 12

Olivier Merlin

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2022 14

Clos de la Perrière A. Parigot

■ ALSACE D'OTTROTT TRADITION 2021 11

Jean-Charles & Stéphane Vonville

■ SOCIANDO-MALLET LA DEMOISELLE 14

Haut-Médoc 2020

■ FAUGÈRES 2019 16

dom. Léon Barral Jadis

■ CHÂTEAU CHASSE SPLEEN 2011 19

Moulis

■ CALISSON DE CALISSANNE 2023 9

AOP Coteaux d'Aix

■ MINUTY "PRESTIGE" 2023 12

Menu de la Saint-Valentin 120€

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre croquant de légumes

o bien

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé

Filet de Saint-Pierre rôti, aux épices douces et champignons des bois

o bien

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

Poêlée de calamars, pâtes fraîches au basilic

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 croquant de légumes 55

Salade de homard bleu, mangue, vinaigrette à la mandarine 58

PESCADO SEGÚN EL CARGAMENTO

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

Filet de Saint-Pierre rôti, aux épices douces et champignons des bois 48

Demi homard bleu rôti, sauce crustacé et son risotto 85

Belle sole meunière tradition 68

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

68

Noix d'entrecôte Black Angus béarnaise, pommes grenailles 63



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 vanille Bourbon, à la crème de pistache brûlée 19

Ganache chocolat Manjari, Biscuit Joconde 19

HELADOS Y SORBETES

Helados y Sorbetes Berthillon 2 bolas 15

vainilla burbon, chocolate negro, moça, caramelo a la mantequilla salada, pistacho, fruta 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

QUESOS

Queso Saint-Marcellin, la mère Richard 13

Café Arabica 4

Té 5,5

Infusión 6

Té verde 6,1