



2 Décembre 2021

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- | | | | |
|------------------|-------------------|---------------|------------------------|
| Gluten | Crustacés | Œufs | Poissons |
| Arachides | Soja | Lait | Fruits à coques |
| Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfites |
| Lupin | Mollusques | | |

Fruits de Mer

Fruits de Mer

1/2 tourteau cuit vapeur, servi froid mayonnaise maison																
6 Fines de claire N°3																
6 GILLARDEAU n°2																
6 Gillardeau n°2 huître charnue																
6 huîtres Belon 00 de la Baie du Mont-Saint-Michel																
6 huîtres de Cancale n°3																
6 huîtres plates Belon n°2 de la Baie de Quiberon																
Crevettes roses bio de Madagascar (8 pièces)																
Dégustation d'huîtres de La Marée 4 gillardeau n°2, 4 gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3																

Plateaux de fruits de mer

Le "Daru" 3 gillardeau n°4, 3 fines de claire n°3, 3 gillardeau n°2 carpaccio de noix de Saint-Jacques, Crevettes bio de Madagascar, bulots																
Le "Saint-Honoré" 3 Spéciales n°4, 3 fines de claire n°3, 3 Spéciales n°2 1 1/2 tourteau, Crevettes bio de Madagascar, bulots, 1/2 Homard																

Entrées

Entrées

6 huîtres n°3 fines de Claire de Marennes Oléron																
Asperges françaises vertes grillées, jaune d'oeuf confit au soja, ravigote aux herbes et citron																
Asperges vertes françaises grillées ravigote aux herbes, jaune d'oeuf confit																
Asperges vertes françaises grillées jaune d'oeuf confit au soja, crumble d'herbes et yaourt grec																
Bavarois d'avocat chair de crabe, gel de pamplemousse																

Carpaccio de maigre, gel de citron, gingembre														
Carpaccio de poulpe , crème d'olive de Kalamata														
Cassiolette de gnocchis, couteaux et girolles glacée à la sauge														
Crème de butternut, chantilly Fourme d'Ambert, noisettes														
Crevettes roses bio de Madagascar (210 grs, mayonnaise)														
Dégustation d'huîtres de Marennes Oléron (2 fine de Claire n°3, 2 Gillardeau n°3, 2 Gillardeau n°2)														
Dégustation d'huîtres de Marennes Oléron 3 Gillardeau n°2, 3 Fines de Claire n° 3														
Duo d'asperges françaises grillées jaune d'oeuf confit au soja, crumble d'herbes et yaourt grec														
Effiloché de haddock du Moulin du Couvent , blinis et crème de wasabi														
Escalope de foie gras de canard poêlé et butternut , Chutney de quetsche														
Foie gras de canard label rouge mi-cuit maison , chutney de figues, pain aux fruits secs														
Foie gras de canard mi cuit chutney de fruits secs														
Fricassée de cèpes français en persillade ,														
Gambas Black Tiger flambées au Grand-Marnier salade de roquette à l'huile d'olive Kalios														
Haddock artisanal du Moulin du Couvent , gel de pamplemousse, céleri rémoulade														
Haddock artisanal du Moulin du Couvent, gel d'orange céleri rémoulade														
Haddock du moulin du Couvent, fraîcheur de poireaux , vinaigrette au gingembre														
Marinière de palourdes et moules au pistou														
Millefeuille d'aubergines au basilic et ricotta coulis de poivrons doux														
Noix de Saint-Jacques en fricassée, potiron sauce corail														
Oeuf bio poché crème de persil tubéreux à la truffe noir Tuber Melanosporum														
Oeuf parfait, compotée de haricots blancs et bulots														
Oeuf parfait, crème de champignons, croûtons ,														
Piquillos farcis à la brandade de thon Albacore mesclun vinaigrette, moutarde à l'ancienne														
Poêlée de seiche en persillade														
Quenelle de brochet , coulis de crustacés														
Rémoulade de demi homard du Maine au curry Madras brunoise de royale gala et pickles														
Saint-Jacques de Port-en-Bessin servies tièdes avocat et pulpe de bettraves														
Salade de homard Breton, légumes croquants mayonnaise au Nori														
Salade de mogette de Vendée Label rouge aux herbes agrumes, chantilly au pain grillé														
Salade de poulpe à l'estragon , taboulé de quinoa bio aux abricots secs ,piparras, et vinaigre balsamique blanc														
Salpicon de crevettes bio et betteraves , vinaigrette à l'huile de noix, crème acidulée														
Sardines de Loctudy en tempura aux algues Nori , salade coleslaw														
Soupe de carottes au gingembre et ricotta à la coriandre														
Soupe de crevettes roses au lait de coco et coriandre														

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille																					
Tagliatelles aux légumes crème safranée																					
Tartare de dorade, pommes vertes et citron vert salade de légumes croquants, wakame																					
Tartare de Langoustines salées au caviar d'osciette																					
Tartare de maigre, pommes vertes et poivrons, frisée de légumes croquant																					
Tartare de veau label rouge du Segala, iodé aux oeufs de poissons																					
Tataki de thon de Méditerranée au sésame																					
Tempura de sardines mesclun de Beauce																					
Tempura de sardines, salade d'hiver croquante et pickles																					
Entrée(s) du jour																					
5 huîtres Spéciale n°2 gratinées, sabayon au champagne Marennes Oléron, Alain Fonteneau																					
Beignets de légumes méditerranéens, façon tempura, mayonnaise aux herbes																					
Bouquet de crevettes françaises vivantes poêlées citron et piment d'Espelette																					
Carpaccio de poulpe, crème d'olive de Kalamata																					
Ceviche de thon jaune de ligne																					
Chou farci de chair de tourteaux, crème mousseuse de crustacés																					
Consommé de thon fumé vermicelles de riz, dès de boeuf																					
Crème de cèpes et émincé de saint- jacques à l'huile de noisette																					
Dariole de foie gras, coulis de crustacés																					
Fricassée de champignons et œuf poché jus gourmand																					
Fricassée de girolles et champignons, jus gourmand																					
Gaspacho de tomates Marmande, chair de tourteau																					
Gravlax de maigre pickles radis red meat																					
Gravlax de thon de ligne de méditerranée pickles de pêches, pulpe d'avocat																					
Huîtres chaudes, sabayon au champagne																					
Jeunes poireaux tièdes, oeuf parfait émincé de Rosé des Près																					
Langoustines rôties pousses de moutarde et clémentines																					
Langoustines saisies au satay, salade de pousses d'épinards																					
Moule de bouchot du mont-saint-michel sauce poulette																					
Moules de Cordes bio de Vendée sauce poulette																					
Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie rôties velouté de butternut et brisure de marrons																					
Oeufs brouillés aux oursins violets																					
Ormeau de Noirmoutier rôti, champignons des bois crème de crustacés																					
Ormeaux de Noirmoutier rôtis, girolles, jus réduit de crustacés																					
Petit chou de chair de tourteaux façon crabe farci crème mousseuse de corail																					
Poêlée d'encornets au Piment d'Espelette tomates et basilic																					
praires farcies beurre persillé																					
Ravioles de gambas, bouillon à la citronnelle																					

Ravioles de tourteaux, bouillon au galanga									
Rémoulade de tourteau à l'aneth crème fleurette citronnée									
Risotto crémeux aux cépes français, jus de persil									
Rosace de melon chiffonnade jambon de Serrano									
Sardines au Xérès façon Escabèche									
Tartare d'églefin, coriandre et combava									
Tartare d'espadon Voilier à la coriandre et satay									
Tartare de thon Albacore au satay									
Tartare de Thon au saté et coriandre									
Tartare de Thon de Méditerranée au saté									
Tataki de thon aux sésame									
Thon Albacore mi-cuit, champignons glacés et pesto d'algues									
Velouté de butternut, crumble aux noix									
verrine de homard Breton chatini de tomate, pulpe d'avocat									



















































Plats

Poissons

Bar ~1,2 kg sauvage									
rôti ou en croûte de sel, mousseline de pommes de terre et légumes de saison									
Bar 900 grs sauvage grillé ou croûte de sel pour 1 pers									
mousseline de pommes de terre et légumes verts, beurre blanc									
Bar~1,2kg sauvage pour 2 personnes rôti ou croûte de sel									
Bouillabaisse "La Marée" pommes de terre croûtons et rouille									
Chipirons poêlés au piment d'Espelette,									
tomate et basilic, riz vénéré, sauce crustacée									
Chipirons poêlés au piment d'Espelette, riz vénéré, coulis de crustacés									
Dos d'églefin de Loctudy saisi sur la peau									
fricassée de légumes saisonniers, sauce citronnelle									
Dos de maigre rôti,									
tranche d'aubergine grillée, caviar d'aubergines fumées, coulis de poivrons rouges									
Dos de maigre saisi, lait caillé au raifort brocolis et huile de basilic									
Filet de dorade à la plancha,									
déclinaison de panais , rôti et chips, sauce citronnelle curcuma									
Filet de dorade à la plancha, vinaigrette tomates cerises									
pomme écrasée à l'huile d'olive, échalotes, ciboulette									
Filet de mulot cuit à la plancha									
quartiers de navets boule d'or, mousseline de navet, sauce aux feuilles de citron									
Filet de mulot mariné au sel de betterave									
salsifis et poireaux fondants, choux de Bruxelles, écume citronnelle									
Filet de saint Pierre rôti déclinaison de panais rôtis et chips, sauce curry									
Filet de Saint-Pierre rôti au beurre moussieux,									
émulsion à l'huile d'olive, purée d'artichauts									
Fish and Chips (cabillaud), sauce tartare									
Gambas Black Tiger poêlées, salade de roquette à l'huile d'olive Kalios									
Gambas Black Tiger poêlées, risotto crémeux,									
Homard Bleu rôti, beurre de salicorne,									
légumes de saison (romanesco, fenouil, pommes grenaille), sauce vierge									

Linguini crémeux au corail d'oursins de méditerranée tomates confites et basilic									
Lotte cuit vapeur risotto à l'encre de seiche, écume fumée									
Matelote d'esturgeon chou pak choi braisé									
Médailon de lotte à la vapeur , artichauts poivrade, sauce aux herbes									
Médailon de lotte rôti, sauce cresson risotto de blé ancien aux citrons confits									
Merlan entier brillant cuit meunière pulpe de patates douces									
Merlan rôti entier carottes des sables au beurre d'orange									
Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties , pulpe de céleri, beurre d'agrumes									
Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin vapeur , truffe noire tuber mélanosporum , carottes fondantes et champignons									
Noix de Saint-Jacques rôties, houmous au sumac , carottes caramélisées au zaatar, sauce oseille									
Pavé de cabillaud rôti , riz vénéré, sauce curry vert et cresson									
Pavé de colin cuit meunière, câpres, citron poêlée de courgettes									
Pavé de Flétan rôti chou romanesco braisé , beurre blanc									
Pavé de lieu de Loctudy cuit à la plancha , poêlées de courgettes et champignons sauvages, sauce piquillos									
Pavé de lieu jaune confit à l'huile, échalotes , riz vénéré , sauce curry vert et cresson									
Pavé de lieu rôtie dés de céleri, coulis de cresson									
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale , pommes Grenaille fondantes girolles et shitake,sauce citronnelle									
Pavé de saumon rôti wok de légumes, sauce citronnelle									
Pavé de sériole de Méditerranée rôti , céleri fondant, beurre blanc									
Pavé de Thon à la plancha piperade, sauce vierge									
Pintade albufeira pommes grenailles, champignons									
Poêlée d'encornets à la tomate et basilic , caviar d'aubergines, jus de carapaces									
Pot-au-feu de poissons et cerfeuil bouillon aux épices									
Risotto crémeux aux pleurotes et Grana Padano									
rougets barbets au four patates douces confites,sauce vierge									
Saint-Pierre de Loctudy pour 2 personnes, meunière polenta crémeuse, crème d'olives de Kalamata									
Sole 1kg, meunière, grillée ou plancha mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc									
Sole 600 Gr, meunière ou plancha , purée de pommes de terre lutosa									
Sole 900~1000gr de Noirmoutier pour 2 personnes mousseline de pommes de terre ou légumes verts, beurre blanc									
Steak d'espadon à la plancha confit de chou rouge, jus gourmand									
Steck de Thon Blanc de ligne grillé , aubergine rôtie, piperade									
Suprême de Bar à la plancha poêlée de girolles et pommes grenaille, jus gourmand									
Suprême de bar cuit à la plancha , caviar d' aubergine, coulis de piquillos									

Filet de Bar à la plancha pomme purée									
Filet de daurade royale à la plancha céleri fondant, émulsion pomme Royal Gala									
Filet de mullet cuit à la plancha endives meunières									
Filet de rascasse de Loctudy grecques de légumes, sauce citronnelle									
Filet de rouget grondin à la plancha étuvé de céleri, sauce curry									
Filet de rouget grondin à la plancha embeurrée de chou vert, jus gourmand									
Filet de rouget Grondin de Loctudy saisi sur la peau bouquetière de légumes, coulis de cresson									
Filet de Saint -Pierre cuit à la plancha, poêlée de girolles, jus gourmand									
Filet de Saint-Pierre de Loctudy rôti fricassée de cèpes, jus gourmand									
Filet de Saint-Pierre de petit bateau cuit à la plancha, risotto crémeux au shiitake									
Filets de rouget de petit bateau cuit sur la peau riz vénéré, jus gourmand									
Filets de Saint-Pierre de Loctudy rôti, côtes et verts de blettes, jus gourmand									
Gambas "Black Tiger" sautées minute riz venere									
Homard Breton (500/600 grs) grillé ou flambé au cognac légumes verts ou mousseline de pommes de terre, jus de carapaces									
Homard Breton grillé entier ou flambé au cognac, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel ou légumes verts									
Langouste royale de Bretagne rôtie (0.9-1kg), pour 2 à la fleur de thym									
Linguini aux langoustines et coulis de crustacés									
Marinière de coquilles Saint-Jacques, pointes d'asperges vertes et coquillages (moules et coques)									
Marinière de lieu de petits bateaux aux coquillages risotto crémeux au parmesan									
Merlu de saint Jean de Luz rôti piperade et écrasée de pomme de terre									
Mousseline de pommes de terre à la truffe noire "tuber mélanosporum" - Garniture en supplément									
Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin juste saisies pulpe de patates douces, beurre blanc									
Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin juste saisies à la truffe noir Tuber Melanosporum, mousseline de celeri, beurre blanc									
Pavé d'églefin de Loctudy rôti au four, carotte vichy, sauce à l'orange									
Pavé d'églefin de Loctudy cuit à la plancha duo d'asperges vertes et blanches, sauce marinière au safran									
Pavé d'églefin de Loctudy cuit à la plancha, fricassée de pleurotes, shiitake et panais, jus gourmand									
Pavé d'églefin de Loctudy cuit sur la plancha, risotto à l'encre de seiche, sauce au Noilly Prat									
Pavé d'églefin de petit bateau rôti au four tombée de choux pack chōi, sauce soja									
Pavé d'églefin rôti au four, lentins de chênes poêlés tombée d'épinards, jus gourmand									

Pavé d'esturgeon cuit meunière poireaux crayons, vinaigrette aux agrumes					
Pavé d'esturgeon cuit meunière grenobloise, patates douces confites					
Pavé de bonite saisi à la plancha wok de légumes, sauce vierge					
Pavé de lieu rôti, compotée de céleri rave, jus de pommes émulsionné					
Pavé de merlu cuit meunière, pignons de pin, fricassée de courgettes					
Pavé de merlu de Loctudy cuit meunière à la pistache piperade basquaise					
Pavé de pagre de la Turballe cuit sur la peau, pommes purée aux olives, sauce vierge					
Pavé de requin rôti, mojettes de Vendée au basilic					
Pavé de saumon label rouge à la plancha petits légumes					
Pavé de saumon label rouge d'Écosse lardé aux anchois wok de légumes, sauce vierge					
Pavé de thon des Maldives mi cuit aubergine rôtie					
Picatta de lotte rôtie au four, courgettes poêlées , coulis de piquillos et sauce pesto					
Risotto de crevette bio sauce homardine					
Risotto de homard Breton parmesan et ses petits légumes					
Risotto de homard européen coulis de crustacés					
Risotto de homard européen coulis de crustacés					
Roulés de sole de Loctudy farci, crevettes au satay riz vénéré					
Saint-Pierre rôti entier, mousseline de pomme de terre à la truffe noire Tuber Mélanosporum					
Sauté minute de homard canadien et noix de Saint-Jacques, marrons, fenouil et truffes, jus de presse					
Sole limande de Loctudy cuite meunière, mousseline de pommes de terre au beurre demi sel					
Steak d'espadon rôti polenta crémeuse aux cèpes, jus gourmand					
Steak de Thon Albacore à la plancha grecque de légumes, sauce citronnelle					
Suprême d'églefin de Loctudy cuit sur la peau, piperade, jus de piquillos					
Suprême de bar sauvage de Noirmoutier saisi sur la peau riz venere, sauce homardine					
Suprême de bar sauvage de petit bateau cuit à la plancha petit pois frais mijoté à la française, jus gourmand					
Suprême de barbue de Loctudy cuit à la plancha tombée d'épinards au beurre demi sel, bouillon de girolles et jus de veau					
Suprême de Saint-Pierre de Loctudy saisi sur la peau barigoule d'artichauts et fenouil, jus d'herbes					
Suprême de Saint-Pierre de Loctudy saisi sur la peau, bouquet de légumes, beurre blanc					
Tronçon de Saint Pierre rôti, asperges blanches des Landes, sauce mousseline					
Tronçon de St Pierre fricassée de cèpes, jus gourmand					

Tronçon de st pierre de Loctudy rôti , fricassée de girolles												
Tronçon de St Pierre de rôti , pulpe de patates douces, citronnelle												
Tronçon de Turbot poêlée de girolles et pommes grenaille, jus gourmand												
Tronçon de turbot cuit à la plancha Fricassée d'asperges violettes de sud-ouest												
Desserts												
Café gourmand , minestrone de fruits, moelleux chocolat et chou au champagne												
Délice à la fleur de sel, chutney de figes chèvre fermier affiné à la fleur de sel, fromagerie du Thouet												
Dessert du jour												
Dôme au fromage blanc, coeur praliné coulant												
Eclair la Marée , crème pralinée et noix caramélisée												
Généreux Millefeuille " La Marée"												
Généreux Millefeuille "La Marée" à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente												
Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître glacier 3 parfums au choix : café, citron, pomme verte, orange sanguine, framboise, cassis, pralines roses												
Ile flottante à la vanille Bourbon, caramel beurre salé												
Marmelade d'oranges sanguines , croustillant de feuillantine												
Minestrone de fruits frais, sorbet mandarine												
Mont-Blanc (meringue, crème de marrons et chantilly)												
Mousse au chocolat noir grand cru, citron et gingembre,												
Mousse de chocolat valrhona,citron vert												
Nougat glacé, premiers fruits rouges tuile au sésame												
Panaché de fruits rouges de Sologne crème chantilly												
Panna Cotta au lait coco, comptée de pomme, crumble et coulis praliné												
Panna Cotta mangue, fruits exotiques coulis de mangue												
Panna cotta vanille Bourbon, fruits frais tuile au sésame												
Pavlova, crème légère vanille, fruits exotiques sorbet figes de la maison Pédone												
Pavlova, crème légère vanille, fruits exotiques												
Reblochon fermier et chèvre affiné de Monsieur Fabre chutney maison de figes, ananas et prune												
Soufflé au Grand-Marnier A commander en début de repas (15 min d'attente)												
Soufflé aux Pêches flambé à l'Armagnac Armagnac du Domaine Ravignan												
Tarte chocolat noir, caramel beurre salé sorbet framboise de la maison Pédone												
Tarte citron revisitée crémeux citron, meringue et crumble												

Dessert(s) du jour

Ananas Victoria caramélisé, crumble spéculoos glace coco, de la Maison Pédone									
cheesecake aux fruits									
Clafoutis aux cerises noires glace yaourt de la Maison Pédone									
Clafoutis mirabelle et basilic glace yaourt de la maison Pédone									
Entremet chocolat glace vanille de la Maison Pédone, tuile de sésame									
Feuilleté fraises et pommes pochées, chantilly Matcha, sorbet framboise de la Maison Pédone									
Fraisier traditionnel et son coulis									
Granité aux fraises et chantilly maison glace framboise de la maison Pedone, tuile à l'orange									
Mi-cuit au chocolat noir grand cru crème pistache									
Moelleux à la mangue sorbet citron du Maître glacier Pédone									
Moelleux au chocolat noir grand cru glace de la maison Pédone									
Moelleux framboise et grenadine sorbet yaourt de la maison Pédone									
Mont Blanc									
Nage de clémentines, tuile sésame, glace yaourt de la Maison Pédone									
Nage de Fraises Clairiy et crumble glace yaourt du Maître glacier Pédone									
Nage de prunes "Reine-Claude", chantilly maison glace vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges									
Paris Brest, crème légère à la vanille et framboises									
Petit chou crémeux de fraises et framboises									
Poire pochée gavottes croustillantes glace caramel beurre salé de la Maison Pédone									
Sabayon de clémentines bio glace vanille de la maison Pédone									
Sablé breton aux framboises glace vanille de la Maison Pédone									
Sablés au chocolat noir et poires pochées aux épices									
Soufflé à la banane et chocolat chaud A commander en début de repas ou 15 minutes d'attente									
Soufflé aux amandes et abricots, A commander en début de repas ou 15 minutes d'attente									
Soufflé aux reine claudes à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente									
Soufflé chocolat Jivara et fruits de la passion, à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente									
Soupe de Fraises à la fleur d'oranger glace yaourt de la maison Pédone									
Soupe de fraises à la fleur d'oranger , sorbet cerise de la maison Pédone, maître glacier									
Sphère glacée aux fruits rouges et basilic									
Tarte au chocolat noir grand cru, caramel beurre salé, sorbet fruit de la Passion Pédone, tuile sésame									
Tarte sablée aux amandes, ganache chocolat noir piment d'Espelette, glace lait de coco									
Tarte sablée aux myrtilles, sorbet yaourt de la maison Pédone									
Tiramisu "la Marée"									
Vacherin glacé, vanille et framboise									
Vacherin glacé, vanille et framboise									

Le Vin du Mois

■ **Montagny 1er cru, Château de Buxy** Laurent Cognard, Bourgogne blanc



Formules Événementielles

Six Huîtres Fines de claire N°3 de Marennes Oléron

de la Maison Fonteneau



Boissons Fraîches

Bières

Bière de blé blanche bio française La Brasserie Fondamentale

