



## FRUITS DE MER

### NOS COMPOSITIONS

**LE HAUTE MER** 195

1 Langouste, 1 tourteau, 6 crevettes Madagascar, 3 étoiles de Carnac N°3, 3 Tsarskaya N2, 3 Belons TG, 3 Claires N3, bulots ;

**PLATEAU DU DÔME** 175

1 Tourteau, 8 crevettes de Madagascar, 6 Gillardeau N°2, 6 Belons TG, 6 Tsarskaya N°2, Bulots, crevettes grises.

**LE MARINE** 95

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

**PLATEAU DÉCOUVERTE** 55

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

### COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

Famille Boutrais

**TOURTEAU** 25

**CREVETTE DE MADAGASCAR** 22

Label rouge "8 pièces"

**PORTION DE BULOTS** 16

### LE CHOIX DE L'ÉCAILLER

**LA SUPER SPÉCIALE OSTRA RÉGAL N°1** 7

Famille Boutrais (la pièce)

**L'ÉTOILE DE CARNAC N°3 (LES6)** 33

Huître spéciale d'exception

### HUÎTRES CREUSES

**SPÉCIALE N°2 (LES 6)** 36

maison Ancelin

**SPÉCIALE N°5 (LES 6)** 24

Ancelin

**FINE DE CLAIRE N°3 (LES6)** 24

Fonteneau

**FINE DE CLAIRE N°2 (LES6)** 27,3

Fonteneau

**TSARSKAYA N°2 (LES 6)** 33

Parc Saint-Kerber

### HUÎTRES PLATES

**BELONS TG (LES6)** 36

Cadoret

### OURSINS

**OURSIN ISLANDAIS** 7

**BRETON ( LA PIÈCE)** 7,5

### VINS AU VERRE 14CL

■ SANCERRE 2022 27

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

 Tous nos poissons sont sauvages  
"Côtes Françaises" excepté les \*  
Cuisine entièrement faite maison.

## Menu de la Saint-Valentin 120€

\*\*\*

*Filet de rascasse rôti, coco de paimpol*

ou

*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*

ou

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

\*\*\*

*Café, Arabica*

## ENTRÉES

*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*

## POISSONS SELON ARRIVAGE

*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*

## PIÈCES DU BOUCHER

*Médailles de veau du Limousin, sauce porto, asperges vertes 55*

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

*Annabelle 46*



## DESSERTS

*Dôme au chocolat blanc et framboise 19*

*Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 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*

## GLACES & SORBETS

*Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 15*  
*vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache,*  
*fruits de la passion, framboise, mangue, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte,*

*Panaché de sorbets 16*

*Sorbet cacao extra-bitter 16*

*Glace marron glacé 16*

*Colonel, sorbet citron vert et vodka 18*

*Foujita, glace pistache et amaretto 18*

*Glace marron glacé, cognac façon Eric de Rothschild 19,5*

## FROMAGE

*Saint-Marcellin, la mère Richard 15*

*Café arabica 4*

*Thé 5,5*

*Infusion 6*

*Thé vert 6,1*