



25 Mai 2018

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

 <b>Gluten</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Œufs</b>	 <b>Poissons</b>
 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Lait</b>	 <b>Fruits à coques</b>
 <b>Céleri</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Sésame</b>	 <b>Sulfites</b>
 <b>Lupin</b>	 <b>Mollusques</b>		

**Fruits de Mer**

Coquillages

Grosses praires (les 6)



Moules (les 6)



Palourdes (les 6)



Nos Compositions

Mareyeur de l'Écailler



Plateau de fruits de mer



Huîtres Creuses

Boudeuse de Bretagne ( les 6) Cote Des Menhirs



Fine de claires n°2 (les 6) Pascal BREUIL



Fine de claires n°3 (les 6) Gaec Pattedoie



Papillon spéciale n°5 (les 6) Gillardeau



Perle de l'impératrice (les 6) Joël Dupuch



Spéciale n°2 (les 6) Gillardeau



Spéciale n°3 (les 6) Gillardeau



T sarskaya n°N 2 (les 6) Parcs Saint-Kerber



Huîtres Plates

Belons n°1 (les 6) Cadoret



## Entrées

### Entrées

<b>Asperges vertes vinaigrette aux truffes noires</b> , œuf mollet bio																			
<b>Dorade royale en sashimi marinée au citron vert</b> et dés de saumon fumé																			
<b>Friture de céteaux, sauce tartare</b>																			
<b>Grosses Langoustines grillées au pistou</b>																			
<b>Salade de homard bleu</b> , tomates confites, rémoulade de radis																			
<b>Soupe de poisson de roche</b>																			
<b>Thon rouge "Tataki"</b> , gaspacho de tomates et avocat au curry																			

## Plats

### Poissons et Crustacés

<b>Filet de rouget</b> , tomates green zébra confites et fèves																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Poissons selon arrivage

<b>Bouillabaisse Marseillaise</b> servie à partir de 2 personnes																			
<b>Dos de Cabillaud de ligne à la marinière</b> , asperges blanches																			
<b>Filet de Saint-Pierre poêlé</b> aux pommes Annabelle																			
<b>Filets de rouget à l'oseille</b> , tomates green zébra confites et fèves																			
<b>Gros tronçon de turbot rôti</b> , asperges vertes gratinées																			
<b>Montgolfière de homard bleu</b> aux légumes printanier																			
<b>Raie épaisse à la nage au gingembre</b> et aux herbes																			
<b>Sole de petits bateaux meunière tradition</b>																			

### Crustacés

<b>Homard bleu en croûte</b> aux légumes printaniers																			
<b>Homard bleu rôti</b> , un beurre aux herbes																			
<b>Queues de Langoustines rôties</b> , Risotto crémeux au parmesan reggiano																			

### Pièce du Boucher

<b>Côte de veau tradition (origine France)</b> son jus, haricots verts frais																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Desserts

### Fromages

<b>Sélection de fromages</b>																			
------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Desserts

<b>Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille</b>																			
<b>Moelleux chocolat</b> caramel beurre salé à cœur, glace chocolat*																			
<b>Mousse de crème légère au mascarpone</b> , framboises et pailleté croquant																			
<b>Ribambelle de chou à la crème de marron</b>																			
<b>Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache</b>																			
<b>Tarte fine feuilletée aux pommes*</b>																			

### Glaces & Sorbets

<b>Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules</b> vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte																			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Rosés

<b>MINUTY "PRESTIGE" 2016</b> Côte de Provence																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--







■ <b>Saint-Emilion 1er grand cru classé</b> Château Troplong-Mondot																			SO2
■ <b>Saint-Estèphe</b> Château Haut-Marbuzet																			SO2
■ <b>Saint-Estèphe</b> Chateau Calon Segur																			SO2
■ <b>Saint-Estèphe Cru Classé</b> Château Montrose, 2ème Cru Classé																			SO2
■ <b>Saint-Julien</b> Château Beychevelle																			SO2
■ <b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> Dom. Yannick Amirault																			SO2
■ <b>Sancerre</b> La Bondenotte, Pascal Jolivet																			SO2
■ <b>Santenay "vieilles vignes"</b> Justin Girardin																			SO2
■ <b>Saumur-Champigny</b> Ch. de Villeneuve, Chevallier																			SO2
■ <b>Vosne-Romanée</b> Dom. Robert Arnoux																			SO2

## Vins Rosés

■ <b>Cassis</b> Le Clos Sainte Magdeleine																			SO2
■ <b>Côtes de Provence</b> Minuty Prestige																			SO2

## Vins Doux

■ <b>Muscat de Beaumes de Venise</b>																			SO2
■ <b>Muscat de Frontignan</b> Le Vicomte de La Peyrade																			SO2

## Champagnes aop

■ <b>Barons de Rothschild</b> Extra Brut																			SO2
■ <b>Bollinger</b> La Grande Année																			SO2
■ <b>Cristal Roederer</b>																			SO2
■ <b>Deutz</b> Blanc de blancs																			SO2
■ <b>Deutz</b> Amour de Deutz																			SO2
■ <b>Deutz Brut Classic</b>																			SO2
■ <b>Deutz Brut Rosé</b>																			SO2
■ <b>Dom Pérignon</b>																			SO2
■ <b>Krug Grande Cuvée</b>																			SO2
■ <b>Moët &amp; Chandon</b>																			SO2
■ <b>Roederer Brut Premier</b>																			SO2
■ <b>Ruinart "R"</b>																			SO2
■ <b>Ruinart Brut Rosé</b>																			SO2
■ <b>Taittinger</b> Prélude Grands Crus																			SO2
■ <b>Taittinger</b> Comtes de Champagne																			SO2
■ <b>Taittinger 2012</b>																			SO2

## Alcools

### Apéritifs

<b>Champagne</b> framboise, cassis ou mûre																			SO2
<b>La coupe de champagne</b> (mag. Deutz)																			SO2