



10 Juillet 2018

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

Tous nos vins et champagne contiennent du sulfites, sauf indications contraires.



Fruits de Mer








Coquillages

Grosses praires (les 6)																					
Moules (les 6)																					
Palourdes (les 6)																					

Nos Compositions

Gambas bio Nossi-Bé "label rouge"																					
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) Barreau																					
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																					
Spéciales n°3 La Rose de Méditerranée Tarbouriech																					

Huîtres Plates

Belons n°1 (les 6) Cadoret																					
Oursins																					
Oursin breton																					

Entrées

Entrées

Asperges blanches vinaigrette aux truffes noires, œuf mollet bio										
Bar sauvage mariné au citron vert et dés de saumon fumé										
Beignets de Gambas " Gambero Rosso de Sicile" au fenouil croquant										
Dorade royale marinée au citron vert et dés de saumon fumé										
Fricassée de girolles et couteaux en persillade										
Fricassée de girolles,										
Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare										
Grosses Langoustines grillées au pistou										
Huîtres chaudes au Porto										
Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès										
Maquereau "Brûlé" au carpaccio d'ananas et gelée de vinaigre Tôsa										
Salade de homard bleu tiède, tomates confites,rémoulade de radis										
Soupe de poisson de roche										
T hon rouge de Méditerranée en "T ataki", gaspacho de tomates green zebra et avocat au curry										

Plats

Poissons et Crustacés

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok										
Filet de rouget Barbet, artichauts poivrade dorés, risotto										
Raie meunière à la crème de xérès										

Poissons selon arrivage

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux épices Orientales, piperade										
Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes										
Filet de Saint-Pierre poêlé, aubergines Sicilienne grillées										
Filet de Saint-Pierre poêlé, aux pommes Annabelle										
Médailon de lotte en croûte de sésame, crème de xérès										
Médallions de lotte braisée aux oignons fanes										
Pavé de cabillaud en croûte de sésame tombée d'épinard, crème de xérès										
Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes										
Sole de petits bateaux meunière tradition										
Turbot épais rôti, aux girolles fraîches										

Crustacés

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes										
Langoustines royales rôties, Jus de Crustacés Risotto crémeux au parmesan reggiano										

Pièce du Boucher







Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts



Fromages

Sélection de fromages										
------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Desserts

Abricots au romarin crumble noisette , gelée d'hibiscus sorbet pamplemousse																				
Melon boule de miel, menthe fraîche glace vanille Bourbon																				
Melon boule de miel, menthe fraîche glace vanille Bourbon																				
Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille																				
Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat*																				
Ribambelle de chou à la crème de marron																				
Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache																				
Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue																				
Tarte fine feuilletée aux pommes*																				
Tiramisu																				

Glaces & Sorbets

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 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																				
---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

