



22 Octobre 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.

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

Fruits de Mer

Coquillages

Clams (la pièce)																								
Grosses praires (les 6)																								
Moules (les 6)																								
Palourdes (les 6)																								

Nos Compositions

Gambas bio Nossi-Bé "label rouge"																											
Langoustine fraîche vapeur (la pièce)																											
Langoustine tiède vapeur (6pièces)																											
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																											

Huîtres Plates

Belons n°1 (les 6) Cadoret																											
Belons N°2 (les6) Cadoret																											

Oursins

Oursin breton



Oursin
Islandais



Entrées

Entrées

Bonite de ligne brulée "Tosa Zu" cébettes et chips d'ail



Émincé de dorade royale ceviche marinée au citron vert



et dés de saumon fumé

Fricassée de chipirons et girolles en persillades



Fricassée de Chipirons et Girolles en persillade



Fricassée de girolles,



Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare



Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès



Salade aux trois tomates, Burrata au basilic



Salade de homard bleu tiède, tomates confites, rémoulade de radis



Salade de pulpe aux trois tomates



Saumon fumé impérial tiède au fenouil croquant crème d'aneth



Soupe de poisson de roche



Tartare de dorade et saumon*
mariné



Tataki de saumon avocat au curry, gaspacho de tomates green zebra



Plats

Poissons et Crustacés

Demi Homard grillé aux herbes, salade verte



Émincé de lotte au gingembre



Fricassée de homard aux épices douces mousseline de pommes de terre



Lotte à la vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes



Médailon de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard



Rouget Barbet rôti, épinards et curry



Poissons selon arrivage

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux épices douces, et piperade										
Bar Atlantique rôti, tempura de pleurotes, potiron										
Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes										
Daurade royale rôtie, coco Paimpolais aux épices										
Dos de Cabillaud beurre blanc mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive										
Filet de Saint-Pierre poêlé, pommes Annabelle										
Filet de Turbot snaké, wok de pomme de terre et calamar										
Filet de turbot poêlé, pommes Annabelle										
Grosse Sole de Douvres meunière tradition										
Médailillon de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard										
Merluchon de ligne sauce tartare salade mesclun										
Pavé de cabillaud, bouillon de crevettes au gingembre et herbes										
Rascasse de Méditerranée rôtie bouillon aux épices, haricots Paimpolais										
Rouget Barbet rôti entier, coco Paimpolais au curcuma										
Rouget barbet rôti,coco Paimpolais aux épices										
Saint-Pierre rôti entier, servi pour deux personnes, sauce vierge, mousseline de pomme de terre (par pers)										
Turbot épais Breton vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes										
Turbot rôti entier servi pour 2 personnes sauce vierge gnocchi de pomme de terre (par pers.)										

Coquilles Saint-Jacques

Saint-Jacques en coquille, à la crème de tandoori, épinard										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Crustacés

Grosses langoustines rôties, sauce vierge,										
Homard à l'Armoricaine										
Homard Breton grillé aux herbes et risotto parmesan										

Desserts

Fromages

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

Desserts

Crème au citron vert meringuée aux fruits rouges*										
Feuilleté aux figues de Solliès au café*										
Feuilleté fin aux abricots et romarin*										
Gelée de pamplemousse au miel et son sorbet										
Melon , menthe fraîche glace vanille Bourbon										
Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille										
Poire caramélisée sur un croustillant aux pépites de chocolat*										
Rafraîchissement de fruits exotiques et fruits rouges, glace coco*										
Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache*										
Tartelette au citron vert, caramel beurre salé et cœur de meringue										
Tartelette aux figues de Solliès confites, crème au marc de café										
Tartelette aux Mirabelles à l'orange*										

