



18 Février 2019





**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 Bretonne Fraîche (6pièces)																				
Langoustine fraîche vapeur (la pièce)																				
Mareyeur de l'Écailler																				
Plateau de fruits de mer																				
Plateau du DÔME																				
Plateau Le Marine																				

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 n°2 (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 (la pièce)



Entrées

Entrées

Carpaccio de dorade royale marinée au citron vert

et dés de saumon fumé



Ceviche de Dorade Royale au Yuzu dés de saumon fumé



Ceviche de Saint-Jacques au citron vert, dés de saumon fumé



Croustillant d'huîtres chaudes Gillardeau N°3 aux aromates



Foie gras de canard Nantais au pain d'épices et figues au porto



Fricassée de Calamars et Palourdes aux herbes



Fricassée de cèpes frais en persillade



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



Oeuf de poule mi-cuit basse température, truffes fraîches



crème de céleri et asperges

Poulpe sauté aux épices, trois tomates



Saint-Jacques rôties, sauce vierge,



Salade aux trois tomates, Burrata au basilic



Salade aux trois tomates, Burrata au basilic



Salade de poulpe tiède, tomates confites, rémoulade de radis



Salade de homard froid, macédoine de mangue au citron vert



Salade de poulpe aux trois tomates



Saumon fumé impérial tiède au fenouil croquant crème d'aneth



Saumon fumé en Tataki, avocat dans un bouillon froid Tosazu



Soupe de poissons de roche



Soupe de poissons de roche



Tartare de dorade et saumon* mariné



Tataki de Bonite de ligne "dans un bouillon froid" Tosazu



Tataki de Thon rouge, avocat dans un bouillon froid Tosazu



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



Lieu Jaune de ligne rôti sauce vierge mousseline de pomme de terre



Lotte à la vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes



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



Pave de saumon d'Ecosse grillé béarnaise, risotto




















































Raie meunière, Choux d'Asie au xérès








Rouget Barbet rôti, épinards et curry





Poissons selon arrivage

Bar Atlantique rôti, tempura de pleurotes, potiron et cœur d'endives rouges braisées							
Belle Sole de Douvres meunière tradition							
Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes							
Dorade sauvage rôtie, tomates provençales							
Dos de Cabillaud aux épices douces , dans son velouté de potiron							
Dos de Daurade royale vapeur , bouillon de Yuzu, choux d'Asie							
Filet de Bar de ligne Breton, risotto truffes noires							
Filet de Dorade royale au Sésame, sauce champagne , concombre en tagliatelle							
Filet de Saint-Pierre poêlé , pommes Annabelle							
Filet de Turbot de Bretagne rôti aux épices douces , choux d'Asie au romarin							
Filet de turbot poêlé , pommes Annabelle							
Fricassée de Homard Bleu rôti, aux marrons et crosnes et champignons des bois							
Médaille de lotte en croûte de sésame , pousse d'épinard							
Médaille de Turbot Breton braisé au champagne							
Merluchon de ligne sauce tartare salade mesclun							
Pavé de cabillaud , risotto aux truffes noires							
Rascasse de Méditerranée rôtie bouillon aux épices , haricots Paimpolais							
Rouget Barbet rôti entier , risotto aux cèpes							
Saint-Pierre rôti entier, servi pour deux personnes , mousseline de pomme de terre (par pers)							
Turbot épais Breton vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes							
Turbot rôti entier, servi pour deux personnes , beurre blanc mousseline de pomme de terre (par pers.)							

Coquilles Saint-Jacques


Noix de Saint-Jacques risotto sauce curry							
Saint-Jacques en coquilles, crème de curry et épinard aux sésames							 

Crustacés

Fricassée de Homard Bleu, aux champignons des bois ,							
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*												
Pomme pochée au vin d'hibiscus, crème pistache												
Rafraîchissement de fruits exotiques et fruits rouges, glace coco*												
Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache												
Tarte feuilletée aux pommes tiède caramel beurre salé* boule de glace vanille "supplément 3€"												
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*												

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												
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vins au Verre





























Rouges

■ Château Brown 2012 Pessac Léognan												
■ Pessac-Léognan 2016 S.A.S. Haut-Bailly												

Les Vins

Vins Blancs

■ Alsace, Gewurztraminer Vend. Tardives Weinbach, C. Faller & Filles												
■ Alsace, Pinot Gris Léon Beyer												
■ Alsace, Riesling Cuvée Théo, C. Faller & Filles												
■ Bâtard-Montrachet Grand cru Etienne-Sauzet												
■ Beaune-Champs-Pimont 1er cru Dom. Jacques Prieur												
■ Bienvenues-Batard-Montrachet "Grand cru" Dom. Vincent Girardin												
■ Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre" François Raveneau												
■ Chablis grand cru "clos" François Raveneau												
■ Chassagne Montrachet 1er cru "Les Caillerets" Dom.Fontaine Gagnard												
■ Chassagne-Montrachet Dom. Jean Marc Morey												
■ Château Rochemorin Pessac-Léognan												
■ Châteauneuf du Pape Château La Nerthe												
■ Chevalier-Montrachet Grand Cru Dom. Vincent Girardin												
■ Condrieu "Chery", Dom. André Perret												
■ Corton Charlemagne Grand Cru Dom. Rapet Père et Fils												
■ Côtes du Rhône E. Guigal,												
■ Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru Dom. Fontaine-Gagnard												
■ Hermitage Dom. Jean Louis Chave												
■ Jurançon sec Chant de Vignes, Dom. de Cauhapé												

La croix de carbonnieux	Pessac-leognan																		
Le Montrachet Grand Cru	Dom. Fontaine-Gagnard																		
Mâcon La Roche Vineuse	Dom. Olivier Merlin "Vieilles Vignes"																		
Menetou-Salon	Dom. de Châtenoy, Clément																		
Mercurey " Le Roc Blanc"	Dom. Michel Briday																		
Meursault "Les Charmes Dessus"	Dom. Tessier																		
Meursault 1er Cru	"Les Gouttes d'Or", Dom. Buisson Battault																		
Meursault 1er Cru "charmes"	Des Comtes Lafon																		
Montlouis sur Loire	"Remus", Dom. Taille aux Loups, J. Blot																		
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	Dom. La Hte Févrie, C & S Branger																		
Palette	Château Simone																		
Patrimonio	Dom. Leccia																		
Pouilly Fuissé " Sur La Roche"	Olivier Merlin																		
Pouilly-Fuissé	Château Fuissé, J.J. Vincent																		
Pouilly-Fumé	Dom. S. Dagueneau & Filles																		
Puligny Montrachet 1er cru"Le Cailleret"	La Pousse D'Or																		
Puligny-Montrachet 1er Cru	"Les Foliatières", Dom. Étienne Sauzet																		
Quincy	Dom. Mardon																		
Rully 1er Cru	"La Fosse", François d'Allaines																		
Saint-Aubin 1er Cru	"Charmois" Dom. Marc Morey																		
Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes"	Francois D'Allaines																		
Saint-Véran	Olivier Merlin																		
Sancerre	Dom. Roger Neveu																		
Sancerre " Le Grand Chemarin"	Pascal Jolivet																		
Santenay "Les terrasses de Bievaux"	Justin Girardin																		
Vacqueyras "Le Jardin De Noémie"	Alain Ignace																		
Viré-Clessé	A. Bonhomme, "Vieilles Vignes"																		
Vouvray	Le Mont, Dom. Huet																		

Vins Rouges

Aloxe-Corton	Dom. Tollot-Beaut et Fils																		
Alsace	Pinot Noir, Léon Beyer																		
Beaujolais-villages Nouveau "vieilles vignes"	Château de Corcelles																		
Bourgogne	Pinot Noir, Dom. Hudelot Noëllat																		
Bourgueil	Dom. de la Butte, Jacky Blot																		
Bouzy	Paul Bara																		
Brouilly	Château des Tours																		
Chambolle-Musigny	"Vieilles Vignes", Dom. Lignier-Michelot																		
Chassagne-Montrachet	Dom. Fontaine-Gagnard																		
Châteauneuf-du-Pape	Château La Nerthe																		
Châteauneuf-du-Pape	Château La Nerthe, Cuvée des Cadettes																		
Chinon	Les Granges, Dom. Bernard Baudry																		
Chorey-Lès-Beaune	Dom. Tollot-Beaut & Fils																		
Côte de Nuits-Villages	Aux montagnes Silvain Loichet																		
Côte Rôtie	E. Guigal, La Landonne																		
Côte Rôtie	E. Guigal, La Turquie																		

