

## Les fruits de mer

6 Spéciales N°2 « Gillardeau » : 32  
6 Spéciales N°3 « Gillardeau » : 28  
6 Spéciales « L'étoile » : 28

6 Fines de Claires Breuil N°3 : 24  
6 Spéciales « Ostra Régal » N° 3 : 28  
6 huîtres plates de Cancale N° 2 : 26

Homard entier froid 50  
Tourteau entier 25  
4 belles langoustines 28

Crevettes roses Bio de Madagascar 29  
Crevettes grises 15  
Bulots mayonnaise ou aioli 14  
Oursin Islandais (la pièce) 7

### Le plateau du Zeyer (1 pers.) 69

3 Spéciales Gillardeau N°3  
3 Fines de claires Breuil N° 2  
3 Spéciales L'Etoile  
1 belle langoustine  
3 crevettes roses Bio  
Moules d'Espagne  
Amandes de mer  
Crevettes grises  
Un ½ tourteau  
Bulots

### Le grand mareyeur (2 pers.) 145

1 homard entier  
2 belles langoustines  
6 crevettes roses Bio  
4 huîtres plates de Cancale N° 2  
4 spéciales Ostra Régal N° 3  
4 spéciales Gillardeau N°3  
4 Fines de claires Breuil N° 2  
Moules d'Espagne  
Amandes de mer  
Crevettes grises  
Bulots

### Plateau découverte 35

2 Spéciales « L'Etoile »  
2 Spéciales N°3 « Ostra Régal »  
2 Fines de claires Breuil N°3  
2 huîtres plates de Cancale N° 2

## Les entrées

Tartare de bar en ceviche, marinade au lait de coco & citron vert 14  
Terrine de canard au poivre vert, gelée au Porto 13  
Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth et son blinis maison 19  
Charlotte d'avocat & chair de crabe, gelée de Yuzu, tuile d'encre de seiche 16  
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges, sauce au citron confit 17  
Tranche de foie gras de canard (fait maison), chutney de fruits secs & toasts 23  
Le Verre de Monbazillac vieilles vignes « Château de Beautrant » 7

La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets et service compris

## Les plats

Filet de bar cuit sur peau, beurre blanc au Yuzu, flan de panais 35  
Dos de cabillaud du Guilvinec poêlé, sauce Noilly, fondue d'endives 33  
Coquilles Saint-Jacques d'Erquy poêlées, beurre blanc safrané, risotto aux fèves 36  
Queue de lotte du Guilvinec rôtie au piment d'Espelette, velouté de moules, tombé d'épinards 39  
Sole de Concarneau meunière ou sèche, pommes vapeur 45



Demi-homard rôti au beurre & sel de Guérande, riz pilaf aux citrons confits 36  
Homard entier rôti au beurre & sel de Guérande, riz aux citrons confits 68

Civet de biche à la Française, tagliatelles fraîches 33  
Filet de bœuf, sauce aux morilles, pommes Pont-neuf 39  
Côte de veau poêlée, champignons des bois, pommes grenailles 36  
Magret de canard fumé & rôti par nos soins, mousseline de carottes jaunes 34  
Carré d'agneau rôti au thym et son jus, tomate provençale, fagots de haricots verts 35

## Les desserts

Saint-honoré 14  
Bûche au chocolat 14  
Bûche Grand Marnier 14  
Baba bouchon & son rhum 13  
Soufflé glacé au grand-Marnier 13  
Craquant au chocolat & son glaçage miroir, crème anglaise 13  
Sorbet ou glace Berthillon (2 parfums au choix) 13  
(Chocolat, Moka, Caramel, Poire, Citron, Fraise, Mandarine)  
Sorbet poire arrosé d'alcool de poire 14  
Sorbet citron arrosé de Vodka 14  
Glace aux marrons (2 boules) 14  
Café gourmand 13

Joyeux Noël !

