

# Les fruits de mer

6 Spéciales Gillardeau N°3	28	6 Fines de Claires Marennes Oléron N°3	24
6 Spéciales Gillardeau N°2	32	6 Fines de Claires Marennes Oléron N°2	28
6 Spéciales Gillardeau N°5	24	6 Fines de Claires Marennes Oléron N°1	28
6 Spéciales L'étoile N°3	28		

Homard entier froid 50  
Tourteau entier 25  
Araignée entière 24  
4 belles langoustines 28

## Le plateau du Zeyer (1 pers.) 70

3 Spéciales Gillardeau N°5  
3 Fines de claires N°3  
3 Spéciales L'Etoile N°3  
1 belle langoustine  
2 crevettes roses Bio  
Moules d'Espagne  
Amandes de mer  
Crevettes grises  
Un ½ tourteau  
Bulots

## Plateau découverte 50

4 Fines de claires N°1  
4 Spéciales Gillardeau N°2  
4 Fines de Claires N°3  
4 Spéciales Gillardeau N°5

Crevettes roses Bio de Madagascar 25  
Crevettes grises 15  
Bulots mayonnaise ou aioli 14  
Oursin Islandais (la pièce) 7

## Le grand mareyeur (2 pers.) 147

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

## Plateau crustacés 45

2 belles langoustines  
4 crevette roses Bio  
Un ½ tourteau  
Bulots

# Les entrées

Ravioles à la truffe & son bouillon 14  
Terrine de canard (faite maison) 12  
Charlotte d'avocat & chair de crabe, gelée de Yuzu 16  
Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth et son blinis maison 19  
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges, sauce vierge & 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 Saint-Pierre, sauce Choron flan de panais & carottes 35  
Dos de cabillaud du Guilvinec poêlé, sauce Noilly, fondue d'endives 33  
Coquilles Saint-Jacques poêlées, beurre blanc, risotto aux épinards 37  
Tronçon de turbot snacké, sauce au champagne, tombé d'épinards 35  
Sole de Concarneau meunière ou grillée, pommes vapeur 45

Demi-homard rôti au beurre & sel de Guérande, Tagliatelles de légumes 36  
Homard entier rôti au beurre & sel de Guérande, Tagliatelles de légumes 69

Civet de gibier à la Française, pommes vapeur 33  
Tournedos dans le rumsteak poêlé, sauce aux morilles, pommes Pont-neuf 35  
Côte de veau poêlée aux pleurotes, 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  
Crème brûlée à la cassonnade 13  
Soufflé glacé au grand-Marnier 13  
Craquant au chocolat, crème anglaise 13  
Sorbet ou glace Berthillon (2 parfums au choix) 13  
(Chocolat, Moka, Caramel, Poire, Citron, Fraise, Mangue)  
Sorbet poire arrosé d'alcool de poire 14  
Sorbet citron arrosé de Vodka 14  
Glace aux marrons (2 boules) 14  
Café gourmand 13

