

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

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

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

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 découverte 50

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

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
Paris-Brest 14
Millefeuilles 13
Baba bouchon & son rhum 13
Crème brûlée à la cassonade 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



HAPPY
New Year