

## FRUITS DE MER

HUÎTRES	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	16,2	24,3	32,4
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	17,4	26,1	34,8
Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec	19,2	28,8	38,4
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

### HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2
1/2 Gros Tourteau	14
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	27



### ASSIETTE DÉCOUVERTE 34

3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
3 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil  
3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC  
3 Spéciales N°3 GILLARDEAU

## MENU FRUITS DE MER

### Menu Royal 59

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord  
4 Belles crevettes roses BIO  
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
2 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil  
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU  
Bulots - Crevettes grises

### APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc	14	Aberlour 10 ans 4cl	14
Kir au vin blanc 10cl	6,5	Jack Daniel's 4cl	12
Coupe de Champagne 12cl	14	Scotch Whisky Grant's 4cl	10
Lillet blanc 8cl	7,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	10
Lillet Tonic 16cl	9,5	Ricard 2cl	6,5
Blanc ou Rosé		Suze 4cl	6,5
Spritz 14cl	11	Porto 6cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	
Américano Maison 12cl	11		

## LA CARTE DES FÊTES

24 décembre, le soir

25 décembre, le midi

1er janvier, le midi

### MENUS CHAMPAGNE

Tarif pour 2 personnes

JM. Tissier 215 "R" de Ruinart 250

Apéritif & amuse-bouche

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Bouteille de Champagne brut 75cl pour deux

Eaux minérales  
(50 cl par personne)

### MENU NOËL 89 EUROS

(par personne)

Apéritif & amuse-bouche

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Eaux minérales  
(50 cl par personne)



Scan me and get  
allergen information  
in your language

Scan me and get  
our menus  
in your language

 Issu de l'agriculture biologique

Toutes nos entrées, nos plats, et desserts sont faits maison à l'exception des glaces & sorbets.

## ENTRÉES

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	18
Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi	19
Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux	19
Saumon fumé par nos soins blini et crème acidulée	23
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues	25
6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil	17,4
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2

## PLATS

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +3€)

Riz noir BIO, Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,  
Pommes Grenailles, Petits légumes (vapeur ou poêlés)

Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin	38
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir-BIO	44
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine	44
Médallions de lotte bretonne à l'Américaine	49
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+8€ menu)	54
Homard Américain à la plancha (+10€ menu)	59
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+10€ menu)	59
Confit de canard "Maison Barthouil" à Peyrehorade, Cèpes & Grenailles	36

## DESSERTS

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche	14
Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	14
Chaud froid de chocolat noir BIO ... (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	14
Tarte sablée meringuée au citron	14
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	14
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	14 28

