


Dîner St Valentin 2025

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 12cl	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 Black & White 4cl	10
Lillet blanc 8cl	7,5		
Lillet Tonic 16cl	9,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	10
Blanc ou Rosé		Ricard 2cl	6,5
Spritz 14cl	11	Suze 4cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Porto 6cl	6,5
Américano Maison 12cl	11	Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	

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 ST VALENTIN 69 EUROS

(par personne)
HORS Boissons

Amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language

 Issu de l'agriculture biologique

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 Nérone, 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 Nérone	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 (+10€ menu)	54
Homard Américain à la plancha (+15€ menu)	59
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+15€ 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

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

VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes			28,5
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5,9	20	28,5
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	6,1	20,7	29,5
# Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			29,5
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			32
Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			33
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	7	23,8	34
IGP Vacluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			36
Monbazillac aoc, moelleux Cht Beautrand	8	27,3	39

ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	6,1	20,7	29,5
Riesling par Léon Beyer			36
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	9,2	31,5	45

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	7	23,8	34
Menetou-Salon aoc BIO Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon	7,8	26,6	38
Quincy aop, cuvée "Tradition" par Florian Mollet			45
Sancerre aoc AB Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	9,7	32,9	47
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			52

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Artésis	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			48
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			74

SANS ALCOOL

# Sans Alcool Colombard Sauvignon BLANC par Moderato	5,3	18,2	26
# Sans Alcool Merlot ROUGE Cabernet Franc Cabernet Sauvignon, par Moderato	5,3	18,2	26

MAGNUMS

	150CL
Rosé Gris blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	58
Quincy Blanc aop Cuvée Tradition, Florent Mollet	90

RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	6	12
Ron Diplomatico 12 años Reserva (Venezuela)	6	12
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	6	12
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	8	16
Emperor "Pape Clément" (Ile Maurice)	10	19

DIGESTIFS

	4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune	9,5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados	9,5
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne	9,5
Bas-Armagnac Gelas 8 ans	11

CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON "CLASSIQUE" 15€ ET SERVICE "EN CARAFE" 25€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	7	23,8	34
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			38
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			44
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	15	42	53
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			69
Chablis 1er Cru Fourchaume aoc Maison Simonnet-Febvre			82
Mâcon Lugny aoc par André Goichot	9,9	33,6	48
Santenay blanc aoc Domaine Jean-Claude Regnaudot			56
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			67
Savigny-lès-Beaune aoc, Louis Latour			76
Savigny-lès-Beaune aoc, Les Saucours, Domaine Laurent Boussey			86
Pernand Vergelesses 1er Cru en Caradeux, Louis Latour			92
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			110
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			115
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			120
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			125
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Louis Latour			148
Corton-Charlemagne Grand Cru aoc, Louis Latour			220

VINS ROSÉS

# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes			29
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	6,6	22,4	32
Minuty Côtes de Provence aoc, Côté Presqu'île			39

VINS DU MONDE ET SANS ALCOOL

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	6,1	20,7	29,5
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			32
Israël, Mont Hermon Blanc ou Rouge			39
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,8	23,1	33
# Sans Alcool, Sauvignon BLANC ou Merlot ROUGE par Moderato	5,3	18,2	26

BOISSONS FRAÎCHES

Heineken Pression 25cl			5
Kronenbourg 1664 33cl			6
Cidre AB Brut du Patron Coq Toq 33cl			7,8
Heineken Sans Alcool 33cl			6
Coca-Cola, Perrier 33cl			5,5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl			5,5
Jus de fruits BIO Orange, Pomme, Tomate, Multifruit 25cl			5,5

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier fines bulles	50CL	100CL
	5,5	7,8

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,9	20	28,5
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			42
Ventoux aoc, Domaine Dambrun par Laurence et Patrick Chêne			36

VALLÉE DE LA LOIRE

# Chinon aoc, Guy Saget	6,1	20,7	29,5
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc, Guy Saget			37
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			43

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours	7,6	25,9	37
Savigny-lès-Beaune aop BIO, Maison Champy			65
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			120

BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	6	20,3	29
Château du Courlat Lussac Saint-Emilion aoc			39
Château Robin des Moines Saint-Emilion aop BIO			49,5
Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc			59
Clos du Clocher Pomerol aoc			76
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
J.M Tissier, Reflet de Terre Brut	14	44	59
Drappier Brut Carte d'Or	15	49	69
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
R de Ruinart Brut			98
Ruinart Blanc de Blancs			140

CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné		3,8
Double café		4,2
Double Décaféiné		4,2
Thés		5,5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO		5,5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos		
Irish Coffee		14

Prix nets en euros, taxes et service compris.