

## *FRUITS DE MER*

6 Huitres Fine de Claire « Marennes d'Oléron » n°3 **18€**, huitres supplémentaires 3€/pièce

Bulots aux herbes aromatiques **15€**

Tourteau entier **21€**

5 Langoustines fraîches cuites **27€**

Bouquet de 7 crevettes roses **17€**

**Assiette dégustation mer** : 4 huitres, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux, crevettes grises **36€**

### **Plateau du Fruit défendu**

½ tourteau, ½ homard, 6 huitres Fine de Claire « Marennes d'Oléron » n°3,  
6 crevettes roses, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises **89€**  
Huitres supplémentaires 3€/pièce

## *ENTRÉES*

Médailon de Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney figue, pain brioché **21€**

Espadon fumé par nos soins au bois de hêtre, tartare de crabe et haddock fumé, brunoise de pomme granny smith, vinaigrette verte acidulée **22 €**

Ravioles ouvertes de gambas, julienne de légumes et champignons japonais, bouillon de homard **19€**

## *PLATS*

Sole entière « petit bateau » 500g, beurre meunière, pommes de terre Ratte du Touquet vapeur **55€**

Dos de bar rôti, poêlée de légumes croquants de saison, sauce vierge **32€**

Filet de bœuf Chateaubriand 200g, sauce morilles, pommes Grenaille fondantes aux champignons parfumés à la truffe **36€**

Dos de canette rôti, laqué au miel et soja, wok de laitue celtuce et julienne de légumes, nouilles de riz chinoises **29€**

Homard canadien rôti 600g, Conchiglioni, bisque homardine **53€**

## ***MENU ENFANT 15€***

Filet de saumon ou steak haché  
Accompagnement : frites maison ou salade verte  
Glace enfant ou gâteau au chocolat

## ***DESSERTS***

Assiette de 4 fromages affinés, verdurette de saison, noix **16€**

Baba au rhum, crème vanillée à l'orange **15€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **16€**

Dôme rocher, mousse Azélia, noisette chocolatée, biscuit chocolat praline, insert ivoire **16€**

Sablé breton, figues rôties, crème aux épices **14€**

## ***GLACES ARTISANALES***

Coupe 1 boule : 4,5 €      Coupe 2 boules : 8,5€      Coupe 3 boules : 12,5€

**Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel Salidou, Noisette, Chocolat blanc, Citron vert, Clémentine corse, Passion, Framboise, Pêche de vigne, Abricot**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **13€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **13€**

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly **13€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **13€**

Colonel : glace citron vert, vodka **14€**

*Prix affichés en TTC, service compris*

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »*