

menu du soir

Notre carte d'automne et d'hiver

Laissez-vous séduire par la nouvelle carte d'automne et d'hiver de notre chef Yoann LERAUT, où produits locaux et de saison se transforment en plats généreux faits maison, préparés avec passion par lui et son équipe.

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, DÈS DE FOIE GRAS	14,00€
<i>Toasts au magret fumé et oeuf poché</i>	
GOUJONNETTES DE GAMBAS PANURE PANKOW, SALADE DE WAKAMÉ AU SÉSAME	15,00€
<i>Mayonnaise à l'ail noir et curry</i>	
CARPACCIO DE ST JACQUES, HUILE FUMÉE	17,00€
<i>Fine duxelles de champignons et poutargue râpée</i>	
CAMEMBERT RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE ET ROMARIN	17,00€
<i>Mouillettes au jambon Serrano</i>	

Supplément demi-pension : 3,00€

PLATS

RISOTTO DE ST JACQUES AU POIREAU ET LARD DE CALONNATA	26,00€
<i>Tuile au parmesan</i>	
TOURNEDOS DE JOUES DE BOEUF CONFITES FAÇON ROSSINI	27,00€
<i>Écrasée de pommes de terre à la noisette et carottes confites au miel</i>	
MÉDAILLONS DE LOTTE CUITS BASSE TEMPÉRATURE, BARDÉS AU JAMBON SERRANO	29,00€
<i>Crèmeux de maïs et haricots rouges façon chili</i>	
RISOTTO VÉGÉTARIEN	20,00€
<i>Légumes du moment</i>	

Supplément demi-pension : 5,00€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	12,00€
<i>Salade, noix et confiture</i>	
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES À VIN CHAUD	10,00€
<i>Glace au marron, croquant aux amandes</i>	
MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT NOIR	12,00€
<i>Glace vanille (Environ 10 min d'attente dû à la cuisson)</i>	
RIZ AU LAIT À L'ANCIENNE	9,00€
<i>Caramel fleur de sel</i>	
BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE	10,00€
<i>Tartare d'ananas</i>	

Supplément demi-pension : 3,00€

Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

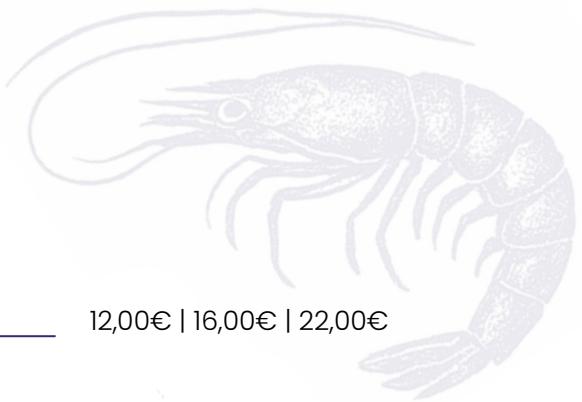
Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.

Nos fruits de mer

HUITRES N°3 _____ 12,00€ | 16,00€ | 22,00€

6 huîtres, 9 huîtres ou 12 huîtres

Supplément demi-pension : 5,00€ | 6,00€ | 8,00€



CREVETTES ROSES _____ 14,00€

200gr

Supplément demi-pension : 3,00€

BULOTS _____ 12,00€

300gr

Supplément demi-pension : 3,00€

BUISSON DE LANGOUSTINES _____ 22,00€

350gr

Supplément demi-pension : 10,00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER _____ 40,00€

4 huîtres, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots (selon arrivage)

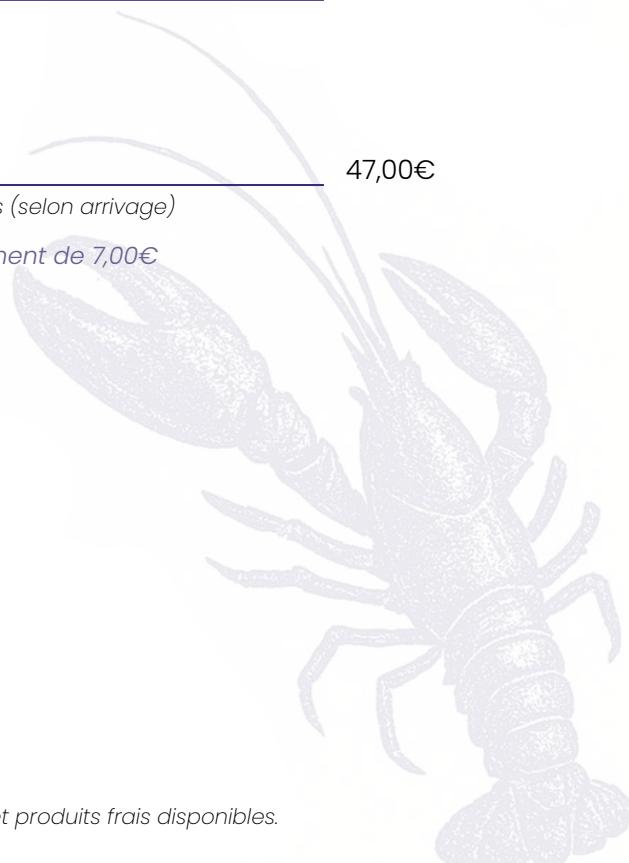
Peut remplacer le menu de la demi-pension

PLATEAU DE FRUITS DE MER (INDIVIDUEL) _____ 47,00€

1/2 tourteau, 5 huîtres, 3 langoustines, 3 gambas, crevettes roses, bulots (selon arrivage)

Peut remplacer le menu de la demi-pension avec un supplément de 7,00€

Uniquement sur réservation (24h à l'avance)



Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.

Nos salades

Peut remplacer le plat de la demi-pension

LA MARINE

Mesclun, langoustines, crevettes, poisson fumé, salicornie, tomates, vinaigrette citron

20,00€

LA VÉGÉTARIENNE

Mesclun, légumes confits, noisettes torréfiées, abricots moelleux, féta

20,00€

LA CÉSAR

Mesclun, poulet pané, magret fumé, câprons, tomates séchées, croûtons, avocat, copeaux de parmesan

20,00€



Menu enfant à 15,00€

Moins de 12 ans

LES PLATS

POISSON DU JOUR *ou* VIANDE DU JOUR



LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR *ou* UN FRUIT *ou* UNE GLACE

Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.

menu du midi

Nos Formules

LE MIDI À 22,00€

de 12h00 à 14h00

Une salade ou un plat et une boisson sans alcool* / eau minérale ou un café / thé (*mocktail non-inclus)

Nos salades

LA MARINE

Mesclun, langoustines, crevettes, poisson fumé, salicorne, tomates, vinaigrette citron

LA VÉGÉTARIENNE

Mesclun, légumes confits, noisettes torréfiées, abricots moelleux, féta

LA CÉSAR

Mesclun, poulet pané, magret fumé, câprons, tomates séchées, croûtons, avocat, copeaux de parmesan

Nos plats

LE BURGER

Steak du boucher, oignons confits, tomates, salade, comté

LA GRILLADE DU JOUR

Nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre grenaille

ENFANT À 15,00€

moins de 12 ans

Nos plats

POISSON DU JOUR *ou* VIANDE DU JOUR

Nos desserts

DESSERT DU JOUR *ou* UN FRUIT *ou* UNE GLACE

Nos Desserts

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES _____ 7,00€

BROWNIE MAISON AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES _____ 6,00€

COUPE DE GLACE (2 BOULES) _____ 6,00€

SALADE DE FRUITS _____ 5,00€

Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.

Nos fruits de mer

HUITRES N°3 _____ 12,00€ | 16,00€ | 22,00€

6 huîtres, 9 huîtres ou 12 huîtres

Supplément demi-pension : 5,00€ | 6,00€ | 8,00€



CREVETTES ROSES _____ 14,00€

200gr

Supplément demi-pension : 3,00€

BULOTS _____ 12,00€

300gr

Supplément demi-pension : 3,00€

BUISSON DE LANGOUSTINES _____ 22,00€

350gr

Supplément demi-pension : 10,00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER _____ 40,00€

4 huîtres, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots (selon arrivage)

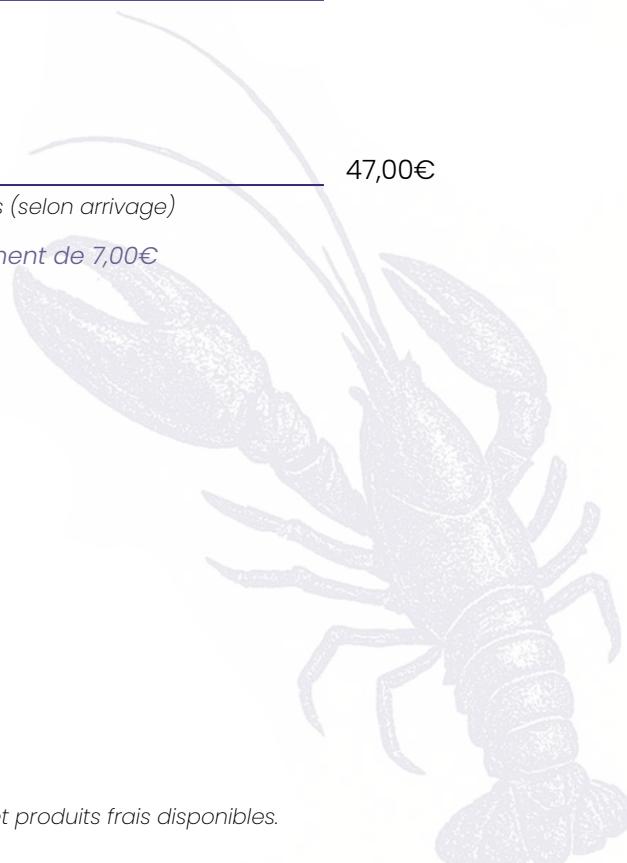
Peut remplacer le menu de la demi-pension

PLATEAU DE FRUITS DE MER (INDIVIDUEL) _____ 47,00€

1/2 tourteau, 5 huîtres, 3 langoustines, 3 gambas, crevettes roses, bulots (selon arrivage)

Peut remplacer le menu de la demi-pension avec un supplément de 7,00€

Uniquement sur réservation (24h à l'avance)



Les plats proposés dépendent des arrivages et produits frais disponibles.

Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.

Nous proposons également...

L'ESCAPEADE GOURMANDE À 18,00€

sur réservation | 24h à l'avance

Un sandwich, un paquet de chips, un fruit, un gâteau maison, une bouteille d'eau de 50cl

Nos sandwichs

LE CAMPAGNARD

Jambon de pays, fromage, cornichons, beurre, salade

LE VÉGÉTAIREN

Légumes râpés, tomates, concombres, salade, sauce Savora



Pour le goûter ...

LE TEA TIME À 10,00€

de 14h00 à 18h00

La pâtisserie du moment + une boisson (thé ou café ou jus de fruits)



Les prix sont nets.

Toutes allergies doivent être signalées en début de repas.