

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€
Toasts au magret fumé et oeuf poché

GOUJONNETTES DE GAMBAS PANURE PANKOW, SALADE DE WAKAMÉ AU SÉSAME 15,00€
Mayonnaise à l'ail noir et curry

CARPACCIO DE ST JACQUES, HUILE FUMÉE 17,00€
Fine duxelles de champignons et poutargue râpée

CAMEMBERT RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE ET ROMARIN 17,00€
Mouillettes au jambon Serrano

Supplément demi-pension : 3,00€

PLATS

RISOTTO DE ST JACQUES AU POIREAU ET LARD DE CALONNATA 26,00€
Tuile au parmesan

TOURNEDOS DE JONES DE BOEUF CONFITES FAÇON ROSSINI 27,00€
Écrasée de pommes de terre à la noisette et carottes confites au miel

MÉDAILLONS DE LOTTE CUIITS BASSE TEMPÉRATURE, BARDÉS AU JAMBON SERRANO 29,00€
Crèmeux de maïs et haricots rouges façon chili

RISOTTO VÉGÉTARIEN 20,00€
Légumes du moment

Supplément demi-pension : 5,00€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 12,00€
Salade, noix et confiture

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES À VIN CHAUD 10,00€
Glace au marron, croquant aux amandes

MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT NOIR 12,00€
Glace vanille (Environ 10 min d'attente dû à la cuisson)

RIZ AU LAIT À L'ANCIENNE 9,00€
Caramel fleur de sel

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE 10,00€
Tartare d'ananas

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

6 huîtres, 9 huîtres ou 12 huîtres

12,00€ | 16,00€ | 22,00€

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

CREVETTES ROSES

200gr

14,00€

Supplément demi-pension : 3,00€

BULOTS

300gr

12,00€

Supplément demi-pension : 3,00€

BUISSON DE LANGOUSTINES

350gr

22,00€

Supplément demi-pension : 10,00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

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

40,00€

Peut remplacer le menu de la demi-pension

PLATEAU DE FRUITS DE MER (INDIVIDUEL)

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

47,00€

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 20,00€

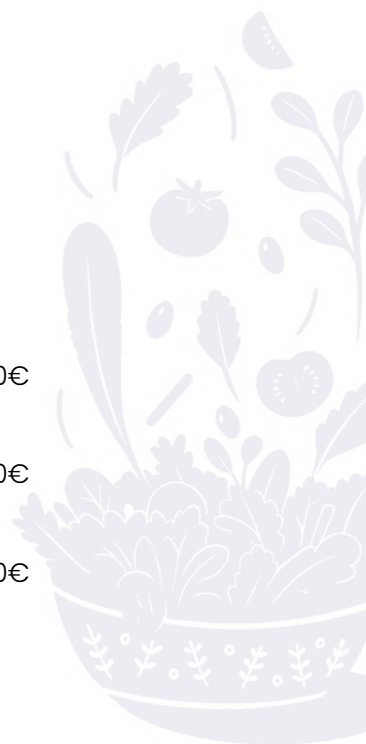
Mesclun, langoustines, crevettes, poisson fumé, salicorne, tomates, vinaigrette citron

LA VÉGÉTARIENNE 20,00€

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

LA CÉSAR 20,00€

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



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, fêta

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

6 huîtres, 9 huîtres ou 12 huîtres

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

12,00€ | 16,00€ | 22,00€

CREVETTES ROSES

200gr

Supplément demi-pension : 3,00€

14,00€

BULOTS

300gr

Supplément demi-pension : 3,00€

12,00€

BUISSON DE LANGOUSTINES

350gr

Supplément demi-pension : 10,00€

22,00€

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

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

Peut remplacer le menu de la demi-pension

40,00€

PLATEAU DE FRUITS DE MER (INDIVIDUEL)

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)

47,00€

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'ESCAPADE 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

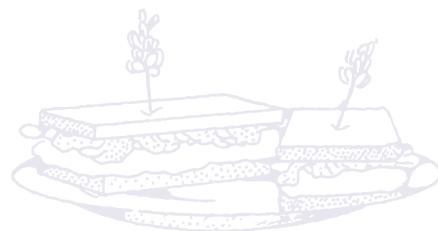
Nos sandwiches

LE CAMPAGNARD

Jambon de pays, fromage, cornichons, beurre, salade

LE VÉGÉTARIEN

Légumes râpés, tomates, concombres, salade, sauce Savora

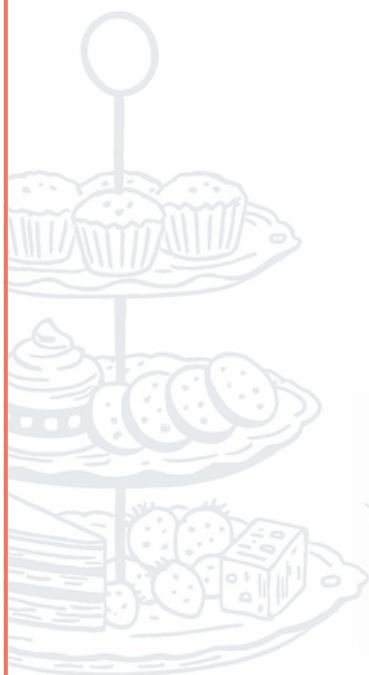


Pour le goûter ...

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.