



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	59,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	57,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	39,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Supplément demi-homard cuit	Consultez l'ardoise
Supplément homard entier cuit	Consultez l'ardoise

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	13,50 €
Amandes	11,50 €
Palourdes	19,00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	19,00 €
Bigorneaux	13,00 €
Bouquet de crevettes roses	22,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €
Tourteau Mayonnaise	24,00 €

Huîtres



Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :	
■ Les six	17,00 €
■ Les neuf	23,00 €
■ Les douze	30,00 €

Les Spéciales Gillardeau N°4 :	
■ Les six	23,00 €
■ Les neuf	33,00 €
■ Les douze	44,00 €

Ostra Régal N°3 :	
■ Les six	24,00 €
■ Les neuf	36,00 €
■ Les douze	46,00 €

L'assiette dégustation panachée			
Spéciales Joël Dupuch	Gillardeau	Ostra Régal	
■ Les six	22,00 €	■ Les douze	40,00 €

En accompagnement uniquement : saucisse grillée 4,00 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant (-10 ans) 14,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra . . . 19,00 € Friture de calamars . . . 19,00 € Rillettes de thon rouge . . . 19,00 €

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Tableau de tomates Crème d'avocat, pointe de kalamata et vinaigrette à la framboise	18,50 €
Carpaccio de crevettes sauvages Suprême d'agrumes et sorbet fruits de la passion au poivre de Timut	20,50 €
Tartare de crabe et avruga Mangue, coriandre, gelée de crustacés et crémeux de chou-fleur	22,00 €
Terrine de foie gras Lait d'amande et citron noir, brioche et chuntney du moment.	23,00 €
Œuf parfait Espuma de burrata fumée, concombre et vinaigrette de wasabi	17,50 €
Assiette japonaise Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi (15 pièces)	25,00 €
Dégustation de sashimi	21,00 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre d'Isigny de baratte	98,00 €
■ Plat végétarien	19,50 €

Poissons

Thon rouge mi-cuit Riz sushi flambé, radis daïkon mariné au citron vert et jus brun au tamarin	35,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	42,00 €
Poulpe planché Tomate côtelée, brocolini, mini poivrons marinés et velouté de roquette	37,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Sauce Sainte-Croix-du-Mont	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	33,00 €
Magret de canard entier mousseline d'artichaut, nectarine fumée et jus brun au poivre rouge	32,00 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	25,00 €
Entrecôte de veau Légèreté de maïs, brioche, tartare de fruits rouges et concombre, jus brun à la cardamome	29,50 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	80,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	72,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	78,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	12,00 €
Croustillant praliné	13,00 €
Chocolat au lait caramélia et caramel au beurre salé	
Tarte aux fraises	13,00 €
Crème légère à la vanille et sorbet fraise	
Café gourmand, très gourmand	14,00 €
Irish Coffee (Jameson)	12,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces "Élaborées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	10,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly	10,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron d'Espagne, Vodka	12,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	7,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

