



■ 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 Régale N°3 : | | | |
| ■ Les six | 24,00 € | | |
| ■ Les neuf | 36,00 € | | |
| ■ Les douze | 46,00 € | | |
| L'assiette dégustation panachée | | | |
| Spéciales Joël Dupuch | ■ Gillardeau | ■ Ostra Régale | |
| ■ 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 € |
| Déclinaison de betteraves Shiitake, écume au curry jaune et piment d'Espelette | 18,50 € |
| Ramen de crevettes Shimeji, soja et coriandre frais | 20,50 € |
| Huîtres Spéciales pochées à l'Entre-deux-Mers et bœuf Crémeux de panais et caviar avruga | 21,00 € |
| Saumon fumé maison au bois de hêtre Rutabagas rôtis, pomme Granny Smith, gelée de sangria et crème d'Isigny | 21,00 € |
| Terrine de foie gras Gelée de mandarine et estragon frais, brioche et chutney du moment | 23,00 € |
| 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

| | |
|---|---------------------|
| Médailles de lotte planchés Purée de panais, coings rôtis et fumet de poisson à la grenade | 34,00 € |
| Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière | 42,00 € |
| Maigre rôti Caviar de topinambour, carottes fane, raifort et beurre blanc à la mandarine | 34,00 € |
| 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 € |
| Épaule de porcelet rôtie Mousseline de brocolis, eryngi fumés, gombo et jus d'hibiscus | 32,00 € |
| Tartare de bœuf Frites fraîches et salade | 25,00 € |
| Onglet de veau Duo de choux-fleurs, oignons des Cévennes confit, pomme de terre fondante au curcuma et espuma au parmesan | 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 | 73,00 € |
| 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 € |
| Biscuit cacoté | 13,00 € |
| Namelaka au chocolat noir Nyangbo, crème et glace au café | |
| Poire pochée au thé noir | 13,00 € |
| Espuma à la cardamome, crumble, pignons de pin caramélisés et sorbet à la poire | |
| 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

