



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

Fruits de mer

Assiette de Bulots Mayonnaise	21,00 €
Bouquet de crevettes roses	23,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €

Huîtres



Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :

■ Les six	18,00 €	■ Les neuf	25,00 €	■ Les douze	32,00 €
-----------	---------	------------	---------	-------------	---------

Les Spéciales Gillardeau N°4 :

■ Les six	25,00 €	■ Les neuf	37,00 €	■ Les douze	48,00 €
-----------	---------	------------	---------	-------------	---------

L'assiette dégustation panachée

Spéciales Joël Dupuch ■ Gillardeau

■ Les six	22,00 €	■ Les douze	40,00 €
-----------	---------	-------------	---------

En accompagnement uniquement : saucisse grillée 4,00 €

Servis uniquement le vendredi, samedi,
dimanche, vacances et jours fériés

Plateaux de fruits de mer

Le Plateau de Fruits de Mer	69,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Le Plateau de Crustacés Cuits	64,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

L'Assiette de l'Écailler	44,00 €
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	12,00 €
Palourdes	19,50 €
Bigorneaux	14,00 €
Tourteau Mayonnaise	26,00 €

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

Menu enfant (-10 ans) 15,00 €

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 céleri Estragon, orange et lait de gingembre doux	18,00 €
Saumon et anguille fumée Pommes de terre vitelotte confites et espuma de betterave	23,00 €
Œuf parfait Velouté de topinambour, truffonade et compotée de poire aux pignons de pin	18,50 €
Raviole ouverte de crabe au curry Poitrine fumée croustillante et lait de coco au poivre Tchuli	22,00 €
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

Pavé de bar rôti Haricot coco de Paimpol, poitrine de cochon fumée au bois de hêtre et espuma de jambon ibérique	36,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	48,00 €
Noix de St Jacques snackées poireaux rôtis, déclinaison de céleri rave à l'encre de seiche et au tandoori, noix de pécan et sauce barbecue	33,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Beurre blanc au corail de homard	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	33,00 €
Ris de veau meunière Rouleau de betterave, persil racine, kumquats confits et jus brun au thym.	39,00 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	27,00 €
Filet de pigeon cuit sur coffre, cuisse confite Champignons et carottes poêlés, crumble d'hibiscus et miroir de vin rouge	35,00 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	98,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	80,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg - Origine France) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	95,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon.	11,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	13,00 €
Sablé au citron kalamansi	14,00 €
chocolat Yuzu, meringue et sorbet citron d'Asie	
Duo au chocolat Ivoire et Guanaja	14,00 €
biscuit moelleux au chocolat blanc, crumble et glace cacao	
Café gourmand, très gourmand	15,00 €
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	11,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	11,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, café, chantilly	11,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron vert, Vodka	13,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	7,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris