



■ 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 d'asperges vertes Champignons, radis, noisettes, vinaigrette au yuzu et miel	18,00 €
Terrine de foie gras Pain brioché et chutney aux fruits de saison	23,00 €
Gambas en tempura Spring rolls de riz aux légumes, mayonnaise à l'encre de seiche, crème d'avocat et maïs	19,50 €
Gravlax de cabillaud Concombre roulé, baies de Genièvre, pickles de radis, gel de gin et citron vert	19,00 €
Vol au vent sur os à mœlle Poitrine fumé, ris de veau, oignons grelots, shimeji et jus brun	19,00 €
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 €
■ Salade de crabe Salade romaine, pommes de terre grenailles, olives Taggiasche, tomates, pois gourmand et vinaigrette à la bisque.	26,50 €

## Poissons

Poulpe à la plancha Crumble de Serrano, crémeux de fenouil, carotte fane glacée au poivre Penja et beurre blanc au saké	37,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	48,00 €
Maigre rôti Chou pointu garni à la crème de citron, espuma de pois cassés jaunes sur une compotée d'oignons et jus brun à l'anis	31,00 €
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	34,00 €
Magret de canard entier rôti Chou fleur mariné, morilles et fèves sautées, jus brun à la graine de Tonka	34,00 €
Tartare de bœuf Frites maison et salade	27,00 €
Picanha de veau Pommes de terres fondantes au lard fumé, petit pois au wasabi, pak choi et sauce suprême	31,00 €

## 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) Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	88,00 €

## 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 €
Bavarois à la Rhubarbe	14,00 €
Namelaka et sorbet à la fraise	
Croustillant praliné et cacahuètes caramélisées	14,00 €
Chocolat noir Alpaco, croquant cacao et glace cacahuètes	
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