



NOS HUITRES GRAND CRU

LES FINES DE CLAIRE (Charente-Maritime) **LES 6**
Riche en eau équilibrée en saveur (affinage 28 jours minimum)

N° 2 **23 €**

N° 3 **19 €**

LES SPECIALES DE CLAIRES (Charente-Maritime)
Charnue équilibre parfait entre douceur et salinité (affinage 28 jours minimum)

N° 2 **24 €**

N° 3 **20€**

SPECIALES LAMBERT UTHA (Normandie)
Chair ferme et croquante au gout sucré (affinage minimum 1 mois)

N° 3 **26€**

LES CREUSES DE BRETAGNE
Douceur et vivacité iodée huitre du grand large

N°3 **22€**

LE BELON N° O **29€**
Saveur délicate au gout de noisette

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE CASTING D'HUITRES (12 huitres de notre sélection selon la saison) **39 €**

L'ASSIETE DE L'ECAILLER **29 €**

Assortiment de 6 huitres, 4 crevettes royales bio, crevettes grises, 1 langoustine, 3 bulots, 2 moules d'Espagne bigorneaux, 2 palourdes

PLATEAU DE CRUSTACES **56€**

½ Homard ½ tourteau 4 grosses langoustines (8-10) crevettes royales bio crevettes grises

PLATEAU CHAT NOIR **62€**

4 fines de claire n°3 4 spéciales Lambert Utah n°2 3 creuses de Bretagne n°1 tourteau 2 langoustines (8-10) 8 bulots 2 amandes 3 palourdes 3 moules d'Espagne 4 crevettes royales bio crevettes grises bigorneaux 2 clams

PLATEAU ROYAL **78€**

Plateau Chat noir + ½ homard + 2 grosses langoustines 8-10 + 2 belons

COQUILLAGES ET CRUSTACES

LANGOUSTINES (grosses 8-10) les 6 **42€**

HOMARD MAYONNAISE (600grs) **38 €**

TOURTEAU MAYONNAISE **19€**

CREVETTES ROYALES BIO (8 pièces) 220grs **22€**

BULOTS (300 grs) **8 €**

PALOURDES (8 pièces) **7 €**

CLAMS (3 pièces) **6 €**

CREVETTES GRISES (150 grs) **8€**

LES PREMIERS PLATS

<i>Foie gras de canard chutney aux fruits de saison pain aux fruits de saison</i>	19€
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme verte, choux rave, papaye, sauce mousseuse</i>	20€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches poêles, coulis d'herbes du jardin</i>	29€
<i>Croustillant de langoustines ,endives, méli mélo d'agrumes, sauce exotique</i>	19€
<i>Escalope de foie de canard poêlé , farandole de fruits de saison, réduction de porto</i>	22€
<i>Navarin de homard , morilles , billes de pomme de terre, sauce crustacés</i>	28€

LES SECONDS PLATS

<i>La véritable sole de nos cotes, meunière, pommes vapeur</i>	32€
<i>Filet de Sandre braisé dans une marinère d'aromates et herbes</i>	22€
<i>Petite bouillabaisse a la dorade sébaste et lotte au basilic</i>	21€
<i>Raie a la grenobloise pomme vapeur</i>	20€
<i>Pavé de Bar braisé, billes de pomme de terre confites au beurre , caviar, sauce Terre et mer</i>	35€
<i>Filet de bœuf Wellington et ses pommes Anna jus brun</i>	32€
<i>Pomme de ris de veau braisée, fricassée de morilles, sauce ivoire</i>	32€
<i>Côtelette de caille farcie, toast de polenta, poire pochée au bordeaux, jus réduit</i>	22€
<i>Vol au vent bourgeois(quenelles maison ,sot-l'y-laisse , écrevisses, ris de veau Champignons de paris) sauce onctueuse</i>	23€

MENU 39€

Amuse-bouche

<<<<

*Foie gras « maison », chutney aux fruits de saison pain toasté ou
Raviole de grenouilles jus crémeux brunoise de légumes ou
Croustillants de langoustines, endives, méli mélo d'agrumes, sauce exotique ou
Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme verte, choux rave, papaye, sauce mousseuse ou
Assiette de la mer (4 huîtres 2 bulots amande 2 crevettes royales 2 palourdes moules)*

<<<

*Raie à la grenobloise, pommes vapeur ou
Petite bouillabaisse au basilic, dorade sébaste et lotte ou
Côtelette de caille farcie, toast de polenta, poire pochée au vieux bordeaux, jus réduit ou
Paleron de veau mijoté au bouillon sur une purée de salsifis, truffe fraîche ou
Vol au vent bourgeois (quenelles maison, sot-y laisse, écrevisses, ris de veau
Champignons de Paris) sauce onctueuse*

<<<<<

*Paris Brest revisité, glace noisette ou
Pavlova aux agrumes, sorbet framboise ou
Mont blanc au cassis, sorbet fromage blanc ou
Macaron framboise et crème pistache, sorbet framboise*

<<<<

Mignardises

<<<

MENU 59€

Amuse bouche

*Escalope de foie gras de canard poêlé, farandole de fruits de saison, jus au porto ou
Cuisses de grenouille fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin ou
Navarin de homard, morilles, billes de pomme de terre, sauce crustacés*

<<<<

*Filet de bœuf Wellington et ses pommes Anna, jus brun ou
Pomme de ris de veau braisée, fricassée de morilles, sauce ivoire ou
Filet de sandre braisé dans une marinère d'aromates et herbes,*

<<<<<

Verrine fraîcheur

<<<<

*L'As chocolaté, biscuit crémeux chocolat, mousse au lait, gelée passion sorbet passion ou
Coupe belle Hélène (poire comice pochée, glace vanille, sauce chocolat ou
Macaron framboise et crème pistache, sorbet framboise ou
Café ou thé gourmand (mix de nos gourmandises)*

<<<

Mignardises

CARTE DESSERT

<i>Mont blanc au cassis, sorbet fromage blanc</i>	<i>12€</i>
<i>Pavlova aux agrumes, sorbet pamplemousse</i>	<i>12€</i>
<i>Coupe Belle Hélène (poire comice pochée , glace vanille, sauce chocolat</i>	<i>12€</i>
<i>Macaron framboise et crème pistache , sorbet framboises</i>	<i>12€</i>
<i>L'As chocolaté, biscuit, crémeux chocolat, mousse de lait , gelée passion ,sorbet passion</i>	<i>12€</i>
<i>Paris Brest révisité, glace noisette</i>	<i>12€</i>
<i>Café ou thé gourmand (mix de nos gourmandises)</i>	<i>12€</i>
<i>L'irish coffee</i>	<i>14€</i>