

## MENU 39€

### *Amuse-bouche*

<<<>>>

*Foie gras « maison », chutney aux, fruits de saison pain toasté ou Assiette de la mer(4 huitres 2 bulots amandes 2 crevettes royales 2 palourdes moules) ou Escargots de Bourgogne , ravioles de Royan , émulsion crémeuse a l'ail et persil ou Ravioles Thaï de langoustines, émulsion au vin blanc et citronnelle ou Saumon Gravelax a l'aneth et son condiment*

<<<>>>

*Choucroute de poissons (saumon, cabillaud, haddock, langoustine, beurre blanc) ou Viennoise de cabillaud , crème légère vodka citron ou Risotto aux fruits de mer et coquillages, saint-jacques fraîches ou Paleron de veau mijoté au bouillon, truffe fraîche, purée de salsifis ou Vol au vent bourgeois (quenelles maison, sot-y laisse, écrevisses, ris de veau Champignons de Paris ) sauce onctueuse*

<<<>>>

*Plateau de fromages ou Dôme d'œuf a la neige , soupe de fruits de saison ou Dame blanche, éclats de meringue, chocolat chaud, chantilly ou Mont blanc façon Michalack*

## MENU 59€

### *Amuse bouche*

<<<>>>

*Capuccino de homard épinards frais, piment d'Espelette ou Cuisses de grenouille fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin ou Foie gras poêlé aux pommes et raisin jus au porto*

<<<>>>

*Ris de veau cœur aux morilles et gnocchis, sauce crémeuse ou Pavé de filet de bœuf, oignons caramélisé , puree de céleris, jus corsé ou Filet de bar rôti , bouillon crémeux aux huitres, condiment avocat pistaches*

<<<>>>

### *Verrine fraîcheur*

<<<>>>

### *Plateau de fromages ou*

*Café gourmand (mix de nos desserts) ou Entremet au deux chocolat coulis cappuccino ou 1000 feuilles au sirop d'érable*

<<<>>>

*Mignardises*

## LES PREMIERS PLATS

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON, PAIN AUX FRUITS DU MENDIANT	19€
CAPUCINO DE HOMARD, EPINARD FRAIS, PIMENT D'ESPELETTE	34€
CUISSES DE GRENOUILLES FRAICHES POELEES , COULIS D'HERBES DU JARDIN	32€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE ,RAVIOLES DE ROYANS, EMULSION CREMEUSE A L'AIL ET PERSIL	18€
FOIE GRAS CHAUD AUX POMMES ET RAISIN JUS AU PORTO	22€
CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES FRAICHES, HUILE D' OLIVE DE TOSCANE,	
ECAILLES DE PARMESAN, TRUFFE FRAICHE	25€
RAVIOLES THAI DE LANGOUSTINES, EMULSION AU VIN BLANC ET CITRONELLE	24€
SAUMON GRAVELAX A L'ANETH ET SON CONDIMENT	18€

## LES SECONDS PLATS

LA VERITABLE SOLE DE NOS COTES, MEUNIERE, POMMES VAPEUR	32€
RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET COQUILLES SAINT-JACQUES FRAICHES	25€
FILET DE BAR ROTI, BOUILLON CREMEUX AUX HUITRES , CONDIMENT AVOCAT PISTACHE	28€
VIENNOISE DE CABILLAUD, CREME LEGERE VODKA CITRON	22€
LA CHOUCROUTE DE POISSONS (BAR , SAUMON, CABILLAUD, HADDOC, LANGOUSTINE ) b.blanc	25€
PAVE DE FILET DE BOEUF OIGNON CAMELISE, PUREE DE CELERI , JUS CORSE	32€
PALERON DE VEAU MIJOTE AU BOUILLON , TRUFFE FRAICHE ,PUREE DE SALSIFIS	23€
POMME DE RIS DE VEAU CEUR AUX MORILLES ET GNOCCHIS SAUCE CREMEUSE	32€
VOL AU VENT BOURGEOIS (QUENELLES MAISON, (SOT-Y-LAISSE, ECREVISSSES, CHAMPIGNONS DE PARIE, RIS DE VEAU) SAUCE ONCTUEUSE	23€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES 10€

MENU VEGETARIEN OU VEGETALIEN 32€

Menu proposé par le maître d'hôtel

Selon le marché du jour et l'humeur de la cheffe

Amuse bouche

<<<

1 entrée

<<<

1 plat de résistance

<<<

1 dessert - mignardises

## *CARTE DES DESSERTS*

*MONT BLANC A NOTRE FAÇON 10€*

*1000 FEUILLES AU SIROP D'ÉRABLE 10€*

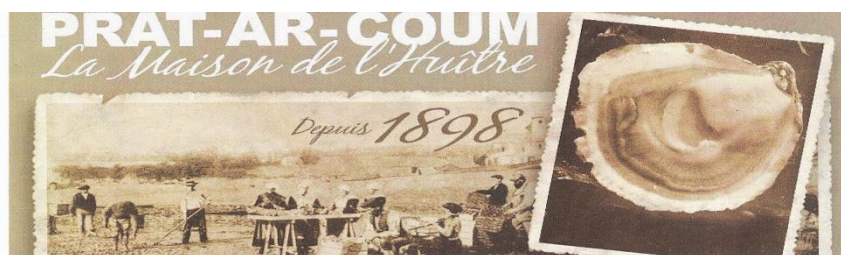
*DAME BLANCHED (ECLATS DE MERINGUE CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY) 10€*

*ENTREMET AU DEUX CHOCOLATS 10€*

*DOME D'ŒUF A LA NEIGE , SOUPE DE FRUITS DE SAISON 10€*

*CAFÉ GOURMAND (MIX DE NOS DESSERTS ) 12€*

*IRISCH COFFEE 14€*



## **NOS HUITRES GRAND CRU**

### **LES FINES DE CLAIRE (Charente-Maritime)**

Riche en eau équilibrée en saveur (affinage 28 jours minimum)

**LES 6**

**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€**

## **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

## **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€**