

## Les Entrées

Soupe de poisson maison et sa garniture 14€

Terrine de foie gras mi cuit, compotée d'ananas mangue, pain grillé aux fruits 19€

Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette et salade herbes fraîches 17,00 €

## Les Plats

Pavé de bar sauvage, risotto de petit épeautre et bisque de crustacés 26€

Marmite de St Jacques et crevettes aux champignons 22€

Filet de bœuf sauce poivre, pommes de terre grenaille au chorizo doux 28€

Homard breton entier grillé au beurre citron et sa garniture 10 € LES 100G

( Homard de env 500G)

*ORIGINE Viande de bœuf française VBF Foie gras France*

## Les Fruits de mer

Le plateau de fruits de mer (pour 2 personnes) 90,00€

*- sur commande 24h à l'avance -selon l'arrivage*

*Huîtres, langoustines, palourdes, bigorneaux, crevettes, bulots, tourteau*

Le plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes) 160,00€

*- sur commande 24h à l'avance-selon l'arrivage*

*1 homard de env 500 g, huîtres, langoustines, palourdes, crevettes, Bigorneaux, bulots, tourteau*

Assiette de langoustines 300g (selon arrivage) 20,00 €

Assiette de crevettes roses sauce mayonnaise 12,00 €

Les huîtres creuses n°3 de BRETAGNE JEGO SYLVAIN (56 CRACH)

La douzaine 20,00 €      Les 9 15,00 €      Les 6 10,00 €

## Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 10€

Fine tartelette feuilletée aux pommes, caramel beurre salé et glace vanille 10€

Nougat glacé aux brisures de nougat de Montélimar coulis de fruits rouges 10€

Profiteroles glace vanille sauce chocolat 10€

## Les Fromages

Assiette de 5 fromages 12€