

MENU DEJEUNER

*Servi uniquement au déjeuner
Sauf dimanche midi et jours férié*

ENTREE – PLAT OU PLAT – DESSERT	17.00€
ENTREE – PLAT – DESSERT	23.00€

SALADE DE PETITS POISSONS comme on l'aime en Provence

OU

RISOTTO À LA TOMATE, Minute d'encornets au chorizo

OU

CROMESQUIS DE JOUE DE BOEUF, Vinaigrette à la carotte

OU

CANNELONIS DE SAUMON FUMÉ à la crème de brocoli

OU

BOUILLON DE CHAMPIGNONS À LA CHÂTAIGNE, Coulis d'oeuf



LA SAVEUR MARINE du moment

OU

FILET DE DAURADE POÊLÉ, Caramel de tomate au pamplemousse

OU

LOTTE RÔTIE, Velouté de sardines aux olives noires

OU

CROUSTILLANT DE CANARD FONDANT, Boulgour aux fruits secs

OU

PERSILLADE DE JOUE DE VEAU longuement confite



LE VACHERIN GLACÉ CASSIS VIOLETTE

OU

**LA BRIOCHE RÔTIE "FACON PAIN PERDU"
SUR SA COMPOTÉE DE VIEUX GARCON**

Crème glacée au Caramel beurre salé

OU

LA TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT ET SON LACTÉ CARMEL

Sorbet Ivoire

MENU DECOUVERTE MARINE

Tarif : 30 €

RISOTTO À LA TOMATE CONFITE

Minute d'encornets au Chorizo

ou

CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ GRATINÉS

À la crème de Brocoli

ou

CROMESQUIS DE JOUE DE BOEUF PARFUMÉS AU FOIE GRAS

Vinaigrette à la Carotte



LOTTE RÔTIE MEUNIÈRE

Velouté de Sardines aux éclats d'Olives Noires

ou

CROUSTILLANT DE CANARD FONDANT

Boulgour parfumé à l'Aubergine et Fruits Secs



LE VACHERIN GLACÉ CASSIS VIOLETTE

ou

LA BRIOCHE RÔTIE "FAÇON PAIN PERDU"

SUR SA COMPOTÉE DE VIEUX GARÇON

Crème glacée au Caramel beurre salé

ou

LA TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT ET SON LACTÉ CARMEL

Sorbet Ivoire

MENU TRADITION

Tarif : 47.00€

RISOTTO DE SAINT JACQUES RÔTIES AU VERT

Écume de Corail

ou

LES OURSINS ET COQUILLAGES GLACÉS

Au Champagne

ou

TARTE AU FOIE GRAS DE CANARD ET POMME DE TERRE RATTE

Parfumée à l'Huile de Truffe



LE BAR EN CUISSON LENTE

Cannellonis à la Crème de Langoustine

Parfumés à l'Estragon

ou

LA SELLE D'AGNEAU DES PYRÉNÉES

Simplement rôtie, Ris meunière

Croquette de Pomme de Terre à l'ail Rose et Persil



LE DUO DE PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES

ou

LA TASSE DE CHOCOLAT AU PARFUM EXOTIQUE

Crème glacée à la Vanille Bourbon

ou

LA DÉCLINAISON CHOCOLAT

MENU ARMOR

Tarif : 62.00€

RISOTTO DE PETITES LANGOUSTINES À LA TOMATE
Minute d'Encornets au Chorizo



VELOUTÉ DE SAINT JACQUES RÔTIÉS
Marinière de Coquillages



LE PIGEONNEAU RÔTI A LA NOISETTE
Mitonné d'artichauts



LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS



LA CARTE DES DOUCEURS SUCRÉES

MENU DEGUSTATION, BORD DE MER

Tarif : 85.00€

LES OURSINS ET COQUILLAGES GLACÉS

Au Champagne



RISOTTO DE PETITES LANGOUSTINES À LA TOMATE

Minute d'Encornets au Chorizo



LES SAINT JACQUES RÔTIÉS

Jus Tranché à la Noisette



FILET DE SAINT PIERRE BRAISÉ

Comme on l'aime en Provence



L'ORMEAU POÊLÉ

Persillade de Haricots Coco



LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINS



LE DUO DE PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES



LA DÉCLINAISON CHOCOLAT

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

LA CARTE

NOS CRUSTACÉS

LE HOMARD SELON VOTRE ENVIE Simplement rôti En ragoût tradition En salade, parfumé à la citronnelle	13.00€/100G
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER Langoustines, crabe, huîtres plates, huîtres creuses, Palourdes, bigorneaux, étrilles	40.00€/PERS
LE PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL Plateau de fruits de mer + un ½ homard de 250g	70.00€/PERS
L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC	24.00€
CRABE (TOURTEAU OU ARAIGNÉE)	18.50€
LES HUÎTRES PLATES AFFINÉES DANS LE BELON N°3 Les 6 Les 9 Les 12	14.50€ 20.50€ 26.50€
LES HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 Les 6 Les 9 Les 12	9.00€ 13.00€ 16.00€

NOS ENTRÉES

CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ GRATINÉS À la Crème de Brocoli	19.50€
LES OURSINS ET COQUILLAGES GLACÉS Au Champagne	23.50€
RISOTTO DE PETITES LANGOUSTINES À LA TOMATE Minute d'Encornets au Chorizo	25.50€
LES ORMEAUX POÊLÉS Persillade de Haricots Coco	39.00€
RISOTTO DE SAINT JACQUES RÔTIES AU VERT ÉCUME de Corail	23.50€

NOS FOIES GRAS

TARTE AU FOIE GRAS DE CANARD ET POMME DE TERRE RATTE Parfumée à l'Huile de Truffe	22.50€
LE FOIE GRAS DE CANARD au naturel	21.50€
CROMESQUIS DE JOUE DE BOEUF, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE Vinaigrette à la Carotte	25.50€

NOS POISSONS

BARBUE RÔTIE Bouillon Crémeux de Champignons à la Châtaigne Parfumé à l'huile de Truffe	31.50€
FILET DE SAINT PIERRE BRAISÉ « Comme on l'aime en Provence »	36.50€
LE BAR EN CUISSON LENTE Cannellonis à la Crème de Langoustine Parfumés à l'Estragon	33.50€
VELOUTÉ DE SAINT JACQUES RÔTIÉS Marinière de Coquillages	32.50€
LOTTE RÔTIE MEUNIÈRE Velouté de Sardines aux éclats d'Olives Noires	29.50€

NOS VIANDES

LA SELLE D'AGNEAU DES PYRÉNÉES Simplement rôtie, Ris meunière Croquette de Pomme de Terre à l'ail Rose et Persil	33.50€
L'ENTRECÔTE SÉLECTION « Blonde D'Aquitaine »	31.50€
CROUSTILLANT DE CANARD FONDANT Boullgour parfumé à l'Aubergine et Fruits Secs	29.50€
COMPOTÉE DE PIEDS DE COCHON TRADITION Escalope de Foie Gras poêlée, Côtes de sucrines acidulées	31.00€
LE PIGEONNEAU RÔTI A LA NOISETTE Mitonné d'artichauts	33.50€

LA CARTE DES DOUCEURS SUCREES

LE VACHERIN GLACÉ

Cassis Violette

11€

LA BRIOCHE RÔTIE "FAÇON PAIN PERDU" SUR SA COMPOTÉE DE VIEUX GARÇON

Crème glacée au Caramel beurre salé

13€

LA TARTE SABLÉE AU CHOCOLAT ET SON LACTÉ CARAMEL

Sorbet Ivoire

12€

LE DUO DE PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES

13€

LA TASSE DE CHOCOLAT AU PARFUM EXOTIQUE

Crème Glacée à la Vanille Bourbon

14€

LA DÉCLINAISON CHOCOLAT

15€

Verrine de Crèmeux Lait et sa Guimauve,
Fondant Chocolat

UNE SÉLECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT (servi au verre)

BLANC

Muscat Beaumes de Venise

6.00€

Banyuls Rivage

8.00€

Douce Surprise Vendange tardive

6.00€

ROUGE

Banyuls Rimage

7.00€

Porto Ramos Pinto LBV 2001

8.00€

Porto Ramos Pinto Vintage 1991

12.00€