

Nos planches à partager

La Marine 19€

Huîtres / Crevettes grises / Anchois marinés / Rillettes de sardines de St Gilles Croix de Vie

La Fumée 18 €

Saumon fumé / Magret de canard fumé / Jambon fumé / Filet mignon fumé / Bœuf fumé

La Bon Vivant 14 €

Terrine de campagne / Saucisson / Fromage / Rillettes d'oie / Coppa

La Végétarienne 10 €

Carottes / Chou fleur / Tomates cerises / Melon / Radis / Crème ciboulette acidulée

Plateau épicurien

L'Or Noir 68 €

Caviar de Gironde gamme du chef 50gr, condiment, blinis, beurre salé

La Spécialité du Chef 15,50 €

Saumon fumé en tranche et dés, condiment, blinis, beurre salé, citron

Vue sur la mer...

Selon arrivage dans notre vivier

Homard poêlé ou grillé	9 € les 100 g
Langouste poêlée ou grillée	19 € les 100 g
Bouquet de langoustines	18 € les 300 g
Assiette d'huîtres	
6 huîtres	11 €
9 huîtres	15 €
12 huîtres	19 €

Le plateau de fruits de mer 49 € / personne

6 huîtres
4 langoustines
½ tourteau ou ½ araignée
50 g de crevettes grises
100 g de crevettes de Madagascar
150 g de bulots
50 g de bigorneaux

Servi avec trois beurres arrangés, mayonnaise, vinaigre échalote et pains divers

Menu

(seulement le midi, du Lundi au Vendredi)

Entrée / Plat / Dessert 24€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 19 €

Nos entrées

Fraicheur Marine

Rillettes de crevettes grises et crevettes roses et son coulis de basilic

Comme un expresso

Velouté de butternut, crème de noisette torréfiée

Nos plats

L'arrivage de la criée

Pavé de saumon et ses légumes de saison

Sélection du boucher

Porc confit au vin rouge

Nos desserts

Gourmand croquant !

Paris Brest au fruit de la passion et cacahuète

Mélange des saveurs

Tartare d'ananas à la vanille, espuma coco, crumble noix de pécan et sorbet citron vert

Menu Enfant 14€

Plats

Poisson ou viande à choisir dans le menu à 24 €

Pommes sautées ou légumes au choix

Desserts

2 boules de glace ou dessert du chef

Menu

Entrée / Plat / Dessert 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 29 €

Nos entrées

Mi cuit

Médaille de foie gras, compote de poires et myrtilles, sablé noisette aux épices

Mollusque des rochers !

Vol au vent de moules au safran

Recette du Japon

« Gyu tataki » de bœuf, sauce vierge, cébette, échalotte, basilic, gingembre

Comme un plateau de fruits de mer

Assiette de crevettes, huîtres, bulots, langoustine

Nos plats

De la famille des poissons scorpion !

Dorade sébaste poêlée et sa mousseline de panais !

Habitué des épaves...

Pavé de lieu jaune cuit à l'unilatérale

Élevé en France

Pavé de veau façon grenadin poêlé au beurre moussoux

Cuit sur l'os

Carré d'agneau, pomme Anna jus de viande au thym

Nos desserts

Sphère chocolat !

Rocher gianduja, sablé noisette, ganache montée gianduja fève de tonka, insert chocolat Dulcey

Fruit du verger de septembre

Comme une tartelette aux figues fraîches, fromage blanc, baie de Sichuan

Crée en Italie au XV^{ème} siècle !

Mont blanc, meringue praline rouge

Voyage à Cuba

Cigare chocolat, granité mojito et pâte de fruits

Nos desserts 9,50 €

Sphère chocolat !

Rocher gianduja, sablé noisette, ganache montée gianduja fève de tonka, insert chocolat Dulcey

Fruit du verger de septembre

Comme une tartelette aux figues fraîches, fromage blanc, baie de Sichuan

Crée en Italie au XV^{ème} siècle !

Mont blanc, meringue praline rouge

Voyage à Cuba

Cigare chocolat, granité mojito et pâte de fruits

L'assiette de fromages 9,00 €

Sélection de 3 fromages de chez Pascal Beillevaire