



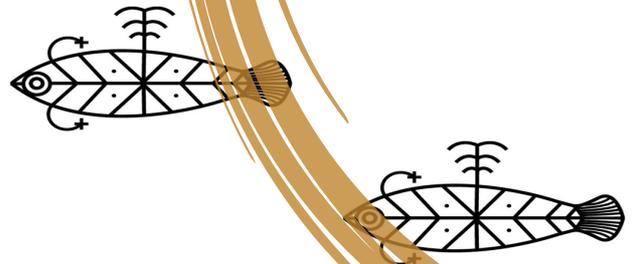
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	35€
Entrée/Plat/Dessert	41€
Entrée/Plat/Rituel/Dessert	50€

## *Nos Entrées 14€*

- LE SAUMON** Façon Gravlax, déclinaison et émulsion de betteraves.
- LE TARTARE** Boeuf coupé au couteau, huîtres et algues wakamé, condiment échalote coriandre, crème de raifort.
- LE CALAMAR** Cuit dans un fumet, fenouil braisé, coulis de langoustines crémeux, condiments encre de seiche et chips de fenouil.
- LA POITRINE DE PORC** Confite, chèvre d'Aizenay à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, piquillos, jus échalotes, xéres et vin rouge.

## *Nos Plats 25€*

- LE LIEU JAUNE** Poêlé, risotto, brumoise de légumes juste tiédie, condiments potimarron et moutarde de pain d'épices, fumet et infusé au poivre de sichuan vert.
- LE CABILLAUD** Poêlé, endives rôties et croquantes, fine purée de patates douces, sauce citronnelle.
- LE PALERON DE BOEUF** Braisé, carottes fanes et mini betteraves rôties au miel et au thym, purée de céleris raves, zestes aux agrumes, jus de boeuf.
- LE CARRE DE VEAU** Désossé, cuit à basse température, purée de carotte à l'anis vert, pommes de terre rôties, échalotes confites à la pomme, jus de veau crémé.



## *Les Rituels Français 9€50*

### LES FROMAGES

En assortiment, condiment et chocolat noir.

### LE TROU DU DIABLE

Pause fraîcheur alcoolisée.

## *Nos Desserts 10€*

### LE ROCHER

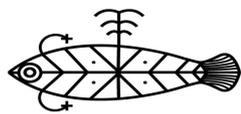
Chocolat au lait, ganache montée Dulcey, sablé Breton et fruits de la passion.

### LE CRUMBLE

Pomme Poire, glace caramel beurre salé.

### LE PARFAIT

Glacé, crème de spéculos éclats de chocolat crêpe dentelle.



## La carte de l'écailler

LE HOMARD BRETON  
de SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Prix selon l'arrivage de nos pêcheurs.

LA LANGOUSTE

Prix selon l'arrivage dans le vivier.

L'OR NOIR 74€

Caviar de Gironde 30 gr, condiment,  
blinis, beurre salé.

PLATEAU DE FRUITS DE MER 55€  
POUR 1 CONVIVE

(Sur réservation uniquement)  
Langoustines, Crevettes roses, Huîtres, Demi-  
tourteau, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

PLATEAU LE ROYAL 160€  
POUR 2 CONVIVES

(Sur réservation uniquement)  
Homard froid 600g, Langoustines, Crevettes  
roses, Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Palourdes.

ASSIETTES D'HUÎTRES  
DE NOIRMOUTIER

6 huîtres 11€

9 huîtres 15€

12 huîtres 19€

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF 15,50€

Saumon fumé en tranche, condiments, blinis,  
beurre salé, crème citronnée.