

Menu Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert 28€
Entrée/Plat OU Plat/Dessert 23€

(Du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

Nos entrées

L'OEUF MOLLET Tombée d'épinard, velouté de choux-fleurs, copeaux de jambon de Serrano.

LES BULOTS En tartare, céleri rave, mayonnaise à l' estragon.

Nos plats

LE ROUGET GRONDIN Risetti façon risotto, amandes torréfiées, courgettes juste sautées à l'huile d'olive et cébettes.

LA JOUE DE BOEUF Confite, ragoût de pommes de terre rattes, shitakés Vendéen, oignons grelots, jus de boeuf.

Nos desserts

L'AMANDINE Crème d'amande et framboise pépin, ganache monté vanille.

TORTE Torte au chocolat et fève de tonka, tuile au grué et sésame.

Menu Enfant 14€

Plats

Poisson ou viande,
Pommes de terre ou légumes au choix.

Desserts

2 Boules de glace ou Dessert du Chef.

Prix nets en euros, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



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

Nos Entrées 14€

LA SAINT-JACQUES

Poêlée, purée de topinambour, sauce et chips de chorizo.

LE BOEUF D'AUBRAC

Légumes sautés au sésame, tuile et jus de viande.

LE COCHON

Façon parmentier, chips de pomme de terre, sauce trousepinette.

LE SAUMON

En gravelax, sauce citron vert, poudre de betterave.

Nos Plats 25€

LE VEAU

Ris poêlé et aiguillette de veau, condiments, gel de pomme Granny Smith, purée de patates douces, pleurotes, jus crémé.

LE CABILLAUD

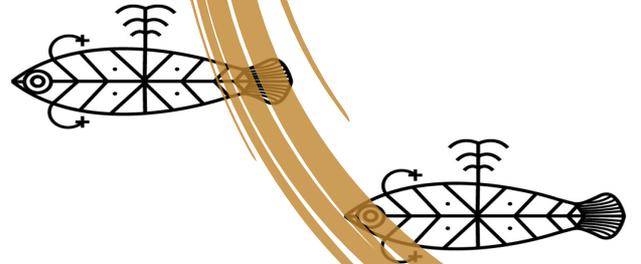
Rôti, céleris branche confits, rutabaga et fenouil glacés, lamelles de Chioggia, brocolis légèrement citronnés, coques marinières, nage iodée et algues wakamé.

LA DAURADE SEBASTE

Poêlée, polenta aux agrumes, carottes glacées à l'orange, crème de langoustine.

LE FILET DE CANETTE

Purée de panais, cerfeuils tubéreux rôtis, salsifis glacés au jus de viande, sauce foie gras.



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

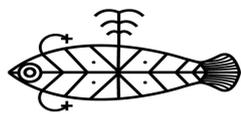
Gianduja, insert chocolat dulcè, sablé aux noisettes et fruits de la passion.

L'OMELLETTE

A la norvégienne crème de marron et chocolat au lait

LA TARTE

Façon tartelette caramel, assortiment de fruits à coques, sorbet mandarine.



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.