

Nos Entrées

| | |
|--|---------|
| Marbré de foie gras de canard aux poires vigneronnes et cacao amer, béraweke au Gewürztraminer | 21.00 € |
| Raviole ouverte de langoustines rôties et ricotta, crémeux de choux fleur au lait de coco et son émulsion d'huitres | 19.00 € |
| Salade de homard breton confit de légumes, ravigote de mangue et grenade | 26.00 € |
| Jardin printanier, copeaux de parmesan et noix de st Jacques en croûte de pavot, persillade de coquillage et vinaigrette de pomelos aux algues | 24,00 € |

Nos Plats grillés à la Plancha

| | |
|---|---------------------------------------|
| Seiche entière grillée en persillade, légumes d'antan et sauce aioli | 29,00 € |
| Pavé de thon en carapace de sésame, champignons et petits légumes, moutarde d'avocat aux cacahuètes et zestes de citron vert | 26,00 € |
| Pavé de bœuf (220 gr), jus réduit à l'échalion et salpicons de chabichou | 26,00 € |
| Magret de canard I G P, légumes printaniers à l'origan Gastrique de miel et épices | 26,00 € |
| Fricassée de ris de veau aux cèpes et langoustines flambées jus de café vert | 32,00 € |
| Poisson du moment et sa vinaigrette de légumes | 19,00 € |
| Homard Grillé et flambé au cognac accompagné de linguines en persillade | 14,00 € <small>les 100 grs</small> |
| Bourride de homard aux cèpes et cognac, crème safranée du Poitou | 14,00 € <small>les 100 grs</small> |

Prix net

Nos desserts

| | |
|---|---------|
| Trilogie de chèvre frais affiné et son chabichou AOC | 9,00 € |
| Banoffee, crémeux de tonka et croustillant chocolat noir, sorbet aux fruits de la passion | 9,00 € |
| Mille-feuille craquant cacao, mousseline caramel et vanille glace à la crème double d'Isigny | 9,00 € |
| Tatin de coings rôtis au beurre demi-sel, biscuit d'amandes crème glacée aux agrumes | 9,00 € |
| Café gourmand : assortiment de desserts | 11,00 € |
| Brownie chocolat noir et blanc, crémeux de cardamome sorbet à la bergamote | 9,00 € |
| Glace et sorbet 3 boules | 8,00 € |
| 2 boules | 5,00 € |
| 1 boule | 3,00 € |

Prix net

Bar à Huitres

Les huitres de la maison BROUHARD

Fine de claire

| | | |
|-----------------------|------------|----------------|
| <i>Les 6 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>10,00 €</i> |
| <i>Les 9 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>15.00 €</i> |
| <i>Les 12 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>20.00 €</i> |

Spéciale de claire

| | | |
|-----------------------|------------|----------------|
| <i>Les 6 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>12,00 €</i> |
| <i>Les 9 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>17,50 €</i> |
| <i>Les 12 huitres</i> | <i>n°3</i> | <i>24,00 €</i> |

| | |
|--|-------------|
| <i>Assiette de crevettes roses (300 grs)</i> | <i>14 €</i> |
| <i>Assiette de bulots à l'aïoli</i> | <i>10 €</i> |
| <i>Assiette de langoustines et sa mayonnaise (300 grs)</i> | <i>18 €</i> |

Les Fruits de Mer

Plateaux de Fruits de Mer et condiments :

~ **FORMULE A 35 €/ pers** *plateaux et desserts au choix*

(3 huitres, 3 langoustines, 1 pince de tourteau, 4 palourdes, 3 amandes, 5 crevettes roses, 5 bulots)

~ **LE CHAY** *6 huitres, 6 langoustines, 1/2 tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses* **45 €/personne.**

~ **LE ROYAN** *6 huitres, 4 langoustines, 1/2 tourteau, palourdes, amandes de mer, bigorneaux, bulots, crevettes roses* + 1/2 **Homard** *(réservation 24 h à l'avance)* **65 €/personne.**

Menu du jour

Servi du mercredi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés.

Entrée / Plat ou plat / Dessert 16,00 €

Entrée / Plat / Dessert 19,50 €

A choisir sur l'ardoise.

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau



Steak haché frais, pommes frites « maison »

ou

pavé de thon aux petits légumes



glace 2 boules

Menu Homard

Menu à 97 €

~

Mise en bouche

~

*Homard breton grillé flambé au Cognac,
émulsion de corail, linguines en persillade douce*

Ou

*Bouillabaisse de homard aux cèpes, crème safranée du
Poitou et dés de gabirotte*

Dessert au choix

Prix net.