



AU LIVING ROOM

Restaurant Lounge Viandes Poissons & Fruits de mer



Les huîtres et fruits de mer

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne	14
6 Huîtres Perle Blanche N°3 Utah Beach	24
6 Huîtres Gillardeau N°3	26
Bulots (250 gr) de Charente Maritime	9
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	12
6 Langoustines	18
Tourteau entier	18
Homard (Breton ou Canadien selon arrivage)	41
Demi-homard	24

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, 1/2 portion de bulots	16
Trilogie d'huîtres N°3: 3 Cancale, 3 Perle Blanche, 3 Gillardeau	28

Les plateaux de fruits de mer

Plateau dégustation (1 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22) 6 huîtres de Cancale, 1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	46
Plateau dégustation (2 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22) 10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	88
Plateau Living-Room (2/3 pers) : 8 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	132

MENU DU LIVING

Entrée + plat : 32 – Plat + dessert : 31

Entrée + plat + dessert: 36

Entrées, plats, desserts avec logo 

Nos entrées

Camembert pané, chiffonnade de Serrano, confiture de myrtilles	11
Velouté de butternut, poêlée de gambas, quenelle de Philadelphia au combava et coriandre 	11
Ravioles de Royans, crème de truffe et tuile de Parmesan 	13
Mi-cuit de foie gras au Porto et Cognac, chutney d'oignons et son pain toasté	16
Œuf parfait, crème de châtaignes et poêlée de pleurotes 	11
Arancini panés, crème d'épinard, copeaux de Parmesan  	11
Tempuras de brocoletti, mousseline de pois chiches, duo de coulis chaud poivron et épinard 	10
Tartare de saumon avocat, coulis de mangue 	11
Suggestion sur ardoise	11

Nos salades et plus

Camembert pané, mesclun de salades, tomate, confiture de myrtilles, oignons frits, pommes grenaille et chiffonnade de Serrano	19
Ravioles de Royans version XL, crème de truffe et tuile de Parmesan 	23
Poke bowl végan : quinoa, raisins secs, concombre, tomates confites, betterave, avocat, mangue, pois chiches 	17
Poke bowl saumon : saumon mariné à la sauce soja et snacké, quinoa, raisins secs, concombre, tomates confites, betterave, avocat, mangue	21
Salade gourmande: mâche, crottins de chèvre chaud au miel, figues rôties, haricots verts, lardons, avocat, tomates confites	19

Nos poissons

St jacques snackées, purée de pommes de terre aux fines herbes, émulsion végétale, pickles de choux fleurs et chips de panais	28
Pavé de lieu jaune, espuma de fumet de poisson montée au beurre, riz vénéré au vieux Rodez et légumes croquants	24
Filet de rascasse, duo d'artichauts, sauce crémeuse à la marjolaine, tombée d'épinards 	22
Pavé de maigre, blésotto à la sobrassada, brocoletti snackés et son jus au paprika	24
Linguine avec 1/2 homard, sauce homardine tomatée au Cognac	32
Pavé de saumon, coulis de poivrons, mille-feuilles de pommes de terre, poêlée d'haricots verts	24
Suggestion sur ardoise	24

Nos viandes

Filet mignon de porc laqué, mousseline de patates douces, choux pak choi, sauce Thai	22
Carré d'agneau rôti au four et son jus, gratin dauphinois, haricots verts au beurre ail-persil	24
Magret de canard, sauce tamarin à la framboise, champignons eryngii, coing rôti au romarin, purée de pommes de terre, enoki frits et caviar de fruits rouges	24
Burger végétarien : steak végétal, double cheddar, salade, sauce légère à la moutarde, tomate, oignon, frites et salade  	22
Burger pulled beef : bœuf effiloché, crème de comté, pickles d'oignons, graines et sauce légère à la moutarde, frites et salade	22
Paleron de bœuf effiloché, sauce bordelaise, potimarrons rôtis et purée de pommes de terre	24
Filet de bœuf Rossini, sauce foie gras, gratin dauphinois, haricots verts au beurre ail-persil	32
Entrecôte (≈300gr) , 1 sauce au choix, frites et salade 	23
Filet de boeuf (≈220gr), 1 sauce au choix, frites, haricots verts au beurre ail-persil	27
Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise + 1 au choix, frites et salade	34
Tartare de boeuf traditionnel (≈ 250 gr), frites et salade : 24 - Tartare de boeuf aller-retour, frites et salade	25
<i>Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise (Sauce supplémentaire : + 1.50) - Portion de frites : + 2</i>	
Suggestion sur ardoise	24
Et pour les enfants de - de 11 ans : Nuggets de poulet ou steak haché et frites	9

Nos desserts

Assiette de 3 fromages : Brie de Meaux, Comté, Roquefort Papillon sur lit de salade	10
Tiramisu revisité sur son biscuit chocolaté	10
Généreux Baba au Rhum, crème fouettée et son shooter de Rhum	10
Finger croustillant chocolat-noisette	10
Mousse au chocolat Valrhona, fleur de sel 	10
Moelleux aux pommes, crémeux d'érable et éclats de noix de pécan 	10
Dôme exotique mangue-passion	10
Verrine citron et basilic, mousse légère au citron	10
Salade de fruits frais de saison  	9
La profiterole du Living, glace vanille et sa sauce chocolat, amandes effilées	11
Café ou thé gourmand : 12 - Champagne gourmand : 18	
Coupe 3 boules maître artisan au choix: chocolat noir, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum raisins, citron jaune, poire, cassis, framboise, mangue, fruits de la passion	8
Coupe avec alcool : Limoncello, Colonel, Williams, After Eight	10
Suggestion sur ardoise	10