



Fruits de mer



Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne : 14.00 €

6 Huîtres Gillardeau N°3 de Charente Maritime, au goût unique: 24.00 €

Portion de bulots (≈250 gr) de Charente Maritime : 9.00 €

Crevettes roses Bio (8 pièces) et sa mayonnaise maison: 12.00 €

Langoustines (6 pièces) ou tourteau entier: 18.00 €

Demi-homard: 24.00 € ; **Homard entier:** 41.00 € (Breton ou Canadien selon arrivage)

Les plateaux LIVING-ROOM

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine: 15.00 €

Plateau dégustation (pour 1pers) : 42.00€ (supplément 1/2 Homard : +22.50 €)

6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

Plateau Living-Room (pour 2 pers) : 118.00€

12 huîtres de Cancale + 2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau,

4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots



Entrée + plat **OU** plat + dessert: **30,50 €**

Entrée + plat + dessert: **34,50 €**

Entrées

Camembert pané et lard grillé, confiture de myrtilles

Burrata, sauce pesto et ses légumes marinés



Tranches de veau cuisson basse température, sauce tonnato

Ravioles de Royans, crème de truffe et tuile au Parmesan (+3.00 €)

Tataki de thon et crémeux à l'italienne

Salade exotique et ses tempuras de gambas

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine (+2.00 €)

6 huîtres Gillardeau n°3 de Charente Maritime (+10.00 €)

4 Langoustines OU 6 huîtres de Cancale n°3 OU 8 crevettes roses Bio

Entrée du jour sur ardoise

Plats côté jardin

Salade Océane : Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes roses BIO, poulpe, tomates, avocat et pamplemousse

Camembert XXL et sa charcuterie taillée maison : Mesclun de salades, camembert pané, tomates, confiture de myrtilles, oignons rouges et frits et sa chiffonnade de jambon cru

Poké Bowl: Thon rouge, quinoa, salade edamame, avocat, ananas, tomate cerise

Assiette végétarienne : Déclinaison de légumes et sa burrata



Plats mer

Pavé de sébaste au miel et curcuma, déclinaison de carottes multicolores, sauce vierge aux agrumes

Pappardelle fraîches aux palourdes, moules et gambas, jus marinère

Pavé de mullet cuit à la plancha, caviar de légumes, tombée d'épinard au beurre noisette, émulsion coquillages

Délice de poulpe, fenouil braisé, tapenade d'olives et sa sauce ravigote

Plat du jour sur ardoise

Plats terre

Cheeseburger : Pain, steak haché, double cheddar, salade, tomate, oignons rouges et frits, sauce burger, frites et légumes



Burger végétarien : Pain, steak végétarien, salade, tomate, oignon, frites et légumes

Carré d'agneau rôti au romarin et sa poêlée de légumes estivale

Pluma Ibérique marinée au vinaigre de cidre, piquillos au quinoa et ses légumes grillés

Saltimbocca au Marsala, jambon de Parme et sauge, pappardelle fraîches

Entrecôte (≈350 gr) sauce au choix, purée et légumes

Filet de bœuf (≈220gr) sauce au choix, purée et légumes (+3.00 €)



Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, sauce foie gras, purée et légumes (+6.00€)

La fameuse Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise frites et salade (+6.00€)

Côte de bœuf maturée (≈ 1400 gr) pour 2 personnes, frites et salade (+11.00€ /pers)

Côte de bœuf marinée façon BBQ Coréen, frites, salade et coleslaw au sésame (+6.00€ /pers)

Tartare de bœuf traditionnel (≈ 250 gr) frites et salade

Tartare de bœuf aller-retour (≈ 250 gr), frites et salade (+1.00 €)

Ravioles de Royans XXL, crème de truffe et tuile au parmesan

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise, foie gras, jus d'agneau (sauce supplémentaire : +1.50 €)

Portion de frites : 2.00 €

Plat du jour sur ardoise

Desserts

Assiette de 4 fromages : Camembert, Comté, Cantal, Crottin de chèvre

Tiramisu à l'Amaretto

Rocher chocolat-caramel aux amandes

Entremet gourmand pistache-framboise



Crème brûlée à la fève de tonka

Crumble déstructuré abricot verveine et crémeux mangue, mousse coco

La profiterole du Living et sa sauce chocolat, amandes effilées

Salade de fruits frais de saison (abricot, melon, pêche, pastèque, raisin blanc et menthe)

Café ou thé gourmand (+1,50 €) - **Champagne gourmand** (+6.00 €)

Coupe 3 boules maître artisan au choix:

Glace: chocolat noir, vanille, café, crème d'Isigny, caramel beurre salé, rhum raisins, coco, barbe à papa

Sorbet: citron, fraise, framboise, mangue, fruits de la passion

Coupe avec alcool (+2,00 €)

Dessert du jour sur ardoise

Menu enfant : plat + dessert : 13,50 €



Plat : Nuggets de poulet + frites **Ou** cheeseburger maison + frites **Ou** steak haché + purée

Dessert : Coupe 2 boules glace ou sorbet **Ou** mousse au chocolat **Ou** Salade de fruits frais

Prix des plats hors menu et hors supplément :

Entrées: 13.00 € - Plats Mer ou Terre : 24.00 € - Plats côté jardin: 21.00 € - Desserts: 8.50 €