

Fruits de mer

Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne, médaille d'argent 2019: 13.00 €

Portion de bulots (≈250 gr) de Charente Maritime, **ou portion de crevettes grises** avec mayonnaise: 9.00 €

Crevettes roses Bio (8 pièces): 11.00 €

Langoustines (6 pièces) ou tourteau entier frais (≈450 gr): 14.00 €

Demi-homard Breton: 21.00 € ; **Homard entier Breton:** 39.00 €

Les plateaux Living-Room

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine: 14.00 €

Plateau dégustation (1pers) : 36.00€ (supplément 1/2 Homard Breton : +19.50 €)

6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 1 langoustine, 6 crevettes roses Bio,

1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots

Plateau Living-Room (2 pers) : 95.00€

12 huîtres de Cancale, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio,

1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots

Entrée + plat **OU** plat + dessert : **25,50 €**

Entrée + plat + dessert : **29,50 €**

Entrées

Camembert pané et magret fumé, confiture de myrtilles

Déclinaison d'artichaut en crème et vinaigré, copeaux de foie gras et chips de jambon Serrano

Salade de tomates d'antan façon tartelette, pesto léger et mozzarella

Poulpe grillé mariné à l'huile d'olive et citron, pickles de légumes et coulis de betterave à la framboise

Duo de tartare de saumon et dorade au sésame

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine (+ 1.00 €)

6 huîtres de Cancale n°3 de Bretagne, médaille d'argent 2019

Entrée du jour sur ardoise

Plats terre et mer

Cheeseburger

Burger du Sud Ouest (+2.00 €)

Entrecôte (≈350 gr) sauce au choix

Filet de bœuf (≈220gr) sauce au choix (+3.00 €)

La fameuse Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle (+ 5.00€)

Tartare de bœuf frais (≈ 250 gr) à préparer par vos soins

Tartare de bœuf aller-retour (≈ 250 gr) (+1.00 €)

Travers de porc à l'américaine sauce barbecue, mousseline de patate douce et palet de céleri vanillé

Saumon mariné, riz thaï et sa trilogie de choux aux amandes

Filet de dorade à la plancha, asperges vertes, fenouil acidulé et courgette jaune grillée au pistou

Plat du jour sur ardoise

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, foie gras, béarnaise, barbecue, beurre blanc, pistou

Garniture au choix : Frites, salade, mini-ratatouille

Plats côté jardin

Salade Caésar au poulet croustillant et sa sauce véritable

Salade Océane : Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes roses, chair de crabe, tomates, avocats, et agrumes

Bonbonnière à l'italienne flashée au four : mesclun de salades, magret de canard, gorgonzola, croûton, miel

DESSERTS

Tiramisu

Salade de fruits de saison et son sorbet citron

Moelleux chocolat, glace vanille et sa chantilly maison

Banana split, sauce chocolat et chantilly maison

Crème brûlée

Café ou thé gourmand (+1,50 euros)

Coupe 3 boules maître artisan au choix :

Glace : chocolat noir, vanille, café, yaourt, Nutty (façon nutella), caramel et beurre salé, rhum raisin.

Sorbet : poire, citron vert, fraise, framboise, fruits de la passion