



## Fruits de mer



### Les huîtres et coquillages de nos régions

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

**6 Huîtres Perle Blanche N°3**, un véritable joyau de la mer: 24.00 €

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

**Crevettes roses Bio (6 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, 2 crevettes roses et 1 langoustine: 15.50 €

**Plateau dégustation ( pour 1pers) : 46.00€ ( 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) : 128.00€**

12 huîtres de Cancale + 2 huîtres Perle Blanche, 1 homard, 1 tourteau,

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

Entrée + plat **OU** plat + dessert: **31,50 €**

Entrée + plat + dessert: **35,50 €**

## Entrées

**Camembert pané et lard grillé**, confiture de myrtilles

**Foie gras mi-cuit au Pineau et son chutney de figues** (+5.00 €)

**Oeuf à la florentine, jambon cru et émulsion Parmesan**

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

**Tartare de saumon à l'exotique**, avocat et mangue

**Crème de potimarron et haddock**

**Cuisses de grenouilles en persillade et sa sauce thaï** (lait de coco, gingembre, citronnelle, coriandre)

**Assiette iodée:** 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 2 crevettes roses et langoustine (+2.50 €)

**6 huîtres Perle Blanche n°3** de Charente-Maritime (+10.00 €)

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

**Entrée du jour sur ardoise**



## Plats côté jardin

**Salade Océane :** Méli-mélo de salades, crevettes roses BIO, chair de crabe, tomates, avocat et pamplemousse

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

**Tartare de saumon à l'exotique**, avocat et mangue, accompagné d'une salade

**Cuisses de grenouille en persillade et sa sauce thaï** (lait de coco, gingembre, citronnelle, coriandre)

 **Wok de légumes :** Chou Chinois, carotte, poivron, haricots vert, champignon, menthe, coriandre, sauce sésame et soja



## Plats mer

**Filet de bar ou daurade** ( suivant arrivage), **pilaf d'épeautre aux petits légumes**, consommé d'oignons

**Rigatoni crème de champignons et épinards, effiloché de perche**

**Merlu poché, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive**, scamorza fumée, siphon persillade

**St Jacques fraîches rôties au beurre noisette**, velours de petits pois, quartiers de potimarron grillé, crumble d'olive (+4.00 €)

**Plat du jour sur ardoise**

## Plats terre

**Cheeseburger** : Pain, steak haché, double cheddar, salade, tomate, oignon rouge et frit, sauce burger, frites et légumes



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



**Epaule d'agneau confite à la cardamome**, risotto d'épeautre, jus herbacé

**Filet mignon de porc pané**, mousseline de patate douce au gingembre

**Joue de boeuf braisée au vin rouge**, purée et ses petits légumes

**Entrecôte** (≈300 gr) , sauce au choix, purée et légumes

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



**Filet de boeuf** (≈220gr), sauce morilles, gratin dauphinois crémeux et légumes verts (+5.00 €)

**Filet de boeuf façon Rossini**, foie gras poêlé, sauce foie gras, purée et légumes (+7.00 €)

**La fameuse Côte de boeuf du Living** (≈ 700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise, frites et salade (+9.00 €)

**Côte de boeuf marinée façon BBQ Coréen**, frites, salade et coleslaw au sésame (+8.00€ /pers)

**Tartare de boeuf traditionnel** (≈ 250 gr) frites et salade

**Tartare de boeuf 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, sauce porto ( 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

**Crumble Poire chocolat**

**Fondant chocolat, crème anglaise siphonnée, et sa tuile amande**

**Tarte tatin revisitée et sa glace crème d'Isigny**

**Brioche perdue et sa glace vanille**

**Tiramisu à l'Amaretto**

**Crème brûlée à la pistache**

**La profiterole du Living et sa sauce chocolat, amandes effilées**

**Salade de fruits frais de saison**

**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 **Ou** cheeseburger maison **Ou** Steak haché, accompagnement purée **Ou** frites

**Dessert** : Coupe 2 boules glace ou sorbet **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: 21.50 € - Desserts: 10.00 €**



Jusqu'à 12 ans