

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 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: **30,50 €**

Entrée + plat + dessert: **34,50 €**

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 grenouille 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 et 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 verts, champignons, 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 aux 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, oignons rouges et frits, sauce burger, frites et légumes

Burger végétarien: Pain, steak végétarien, 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 bœuf braisée au vin rouge, purée et ses petits légumes

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

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



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

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 (+8.00 €)

Côte de bœuf marinée façon BBQ Coréen, frites, salade et coleslaw au sésame (+8.00€ /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, 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 + frites **Ou** cheeseburger maison + frites **Ou** Steak haché + purée

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: 21.00 € - Desserts: 8.50 €



Jusqu'à 12 ans