



AU LIVING ROOM



Ici, tout est cuisiné maison, sur place et avec passion !

Les huîtres et fruits de mer

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne	12
6 Huîtres Perle Blanche N°3 Utah Beach	24
6 Huîtres Gillardeau N°3	26
Bulots (250 g) de Charente Maritime	9
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	12
6 Langoustines	18
Tourteau entier	18
Homard entier (calibre 400/500)	41
Demi-homard (issu d'un calibre 400/500)	24
Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, ½ 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) :	46
(supplément 1/2 Homard + 22)	
6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau dégustation (2 pers) :	88
(supplément 1/2 Homard + 22)	
10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau Living-Room (2/3 pers) :	132
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	

MENU DU LIVING

Entrée + plat : 32,5 – Plat + dessert : 32,5
 Entrée + plat + dessert: 36,5
 Entrées, plats, desserts avec logo

Découvrez nos accords Mets & Vins !



Menu

- de 11 ans : poulet pané ou pavé de saumon & frites + 2 boules de glace ou salade de fruits 13,5

À partager :

Planche de charcuteries à l'Italienne et ses légumes marinés 20

Nos entrées

Cœur d'artichaut croustillant, coulis de tomate épicé et mayonnaise à l'olive noire	10
Croustillant d'escargots et velouté ail-persil citronné	11
Tartare de saumon à la mangue & concombre sur sa feuille de riz frit	11
Mi-cuit de foie gras au Porto, chutney de figues au vinaigre de framboise & son pain toasté + son verre de Pacherenc: +5	16
Ravioles de Royans, crème de truffe & tuile de Parmesan	13
Camembert pané et tranche de lard, salade & confiture de myrtilles	11
Suggestion sur ardoise	11

Nos salades et plus

Salade de gésiers au vinaigre balsamique, mesclun , œuf dur, figue, pdt grenailles & toast de foie gras	21
Poké bowl poulet croustillant, riz vinaigré, maïs, avocat, betterave, carottes, edamame, mangue, gingembre mariné	19
Ravioles de Royans version XL, crème de truffe & tuile de Parmesan	23
Camembert pané, charcuterie, salade, tomate, pommes de terre grenailles & confiture de myrtilles	19

Nos poissons

Brandade d'haddock, beurre blanc infusé aux langoustines et vierge d'artichaut ♥ 	23
Filet de dorade saisi, mijoté de chou vert et haricots coco de Paimpol, crème de thym	24
Pavé de saumon rôti, patate douce en espuma & chips, poêlée de pleurotes et chou pak choï glacé 	23
Demi-homard snacké à l'huile persillée (issu d'un calibre 600/800), pommes dauphines et sauce tartare	36
Gambas laquées, boulgour à la bisque, pétales d'oignons de Roscoff	24
Suggestion sur ardoise 	24

Nos viandes

Selle d'agneau rôtie, pdt grenaille, pleurotes & champignons de Paris en persillade et son jus d'agneau ♥	23
Coquelet farci au riz green curry, poêlée automnale & sauce chasseur 	24
Filet mignon de veau roulé aux herbes, écrasé de pommes de terre aux olives noires & ciboulette, chou pak choï, jus corsé et infusé au romarin 	23
Magret de canard, mousseline de carottes-châtaignes, topinambours sautés, coulis de cresson	24
Burger Reblochon: steak, reblochon, salade, tomate, oignons, oignons crispy, lard fumé, sauce burger cajun, frites & salade	22
Noix d'entrecôte ≈300g, 1 sauce au choix, frites & salade	24
Filet de boeuf ≈220g, mousseline de carottes-châtaignes, poêlée automnale, 1 sauce au choix	27
Filet de boeuf Rossini ≈220g, foie gras poêlé, mousseline de carottes-châtaignes, poêlée automnale, sauce au foie gras	32
Tartare de boeuf traditionnel (≈ 200 g), frites et salade : 24 Ou Tartare de boeuf aller-retour, frites & salade	25
Côte de bœuf du Living (≈ 700 g) et son os à moelle, 1 sauce au choix, frites & salade	37
Côte de bœuf Black Angus pour 2 pers ≈ 1,4 kg, pdt grenailles, pleurotes & champignons de Paris en persillade	84
<i>Sauce au choix : poivre, roquefort, béarnaise, foie gras - Sauce Suppl : +1.5 - Portion de frites : + 2 - Salade:+ 2</i>	
Suggestion sur ardoise 	24

Nos desserts

Assiette de 3 fromages : Camembert, Comté, bûche de chèvre, salade et confiture de myrtilles	10
Dôme noisette et citron vert	10
Entremets chocolat caramel et noix de pécan caramélisées	10
Finger pistache framboise	10
Baba au Limoncello	11
Douceur café coeur baileys ♥	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 	10
La profiterole du Living, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées & chantilly	11
Salade de fruits frais de saison 	10
Coupe Dame blanche: boules vanille, chocolat chaud & chantilly 	10
Café ou thé gourmand : 12 - Champagne gourmand : 18	
Coupe 3 boules maître artisan au choix: chocolat noir, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisins, citron jaune, poire, fraise, framboise, mangue, fruit de la passion	8
Coupe avec alcool : Limoncello, Colonel, William's	10
Suggestion sur ardoise	10



Notre carte des allergènes est disponible sur demande. N'hésitez pas à solliciter notre équipe.