



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	
6 Huîtres Perle Blanche N°3 Utah Beach	
6 Huîtres Gillardeau N°3	
Bulots (250 g) de Charente Maritime	
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	
6 Langoustines	
Tourteau entier	
Homard entier (calibre 400/500)	
Demi-homard (issu d'un calibre 400/500)	

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, 1 langouste, 2 crevettes roses Bio, ½ portion de bulots

Trilogie d'huîtres N°3: 3 Cancale, 3 Perle Blanche, 3 Gillardeau

MENU DU LIVING

Entrée + plat : 32,5 - Plat + dessert : 32,5

Entrée + plat + dessert: 36,5

Entrées, plats, desserts avec logo

Les plateaux de fruits de mer

12	Plateau dégustation (1 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22)	46
24	6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines,	
26	6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
9		
12	Plateau dégustation (2 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22)	88
18	10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche,	
18	2 huîtres Gillardeau, ½ tourteau, 4 langoustines,	
41	8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
24		
16	Plateau Living-Room (2/3 pers) : 8 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche,	132
28	2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau,	
	4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	

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

Velouté de Parmesan, poêlée de champignons de Paris et son œuf parfait 10

Mille-feuille avocat crevettes, émietté de crabe et son coulis de mangue 11

Tartare de bar à la grenade et passion, parfumé à l'aneth et relevé d'une pointe de piment d'Espelette 10

Mi-cuit de foie gras au Porto, chutney de pommes caramélisées au saveur de pain d'épices & son pain toasté 16

→ offre spéciale : verre de Pacherenc, idéal pour accompagner ce plat à 5 € au lieu de 7,5 €

Raviolis de Royans, crème de truffe & tuile de Parmesan 13

Camembert pané rôti au miel, salade verte et son lard croustillant, confiture de myrtilles 11

Suggestion sur ardoise 11

Nos salades et plus

Salade de chèvre chaud au miel, noix de pécan, lard croustillant et pomme verte 19

Poké bowl saumon gravlax, riz vinaigré, avocat, mangue, betterave cuite, concombre, grenade, radis et sa sauce acidulée 19

Raviolis de Royans version XL, crème de truffe & tuile de Parmesan 23

Camembert pané rôti au miel, salade verte, jambon de Parme, pommes de terre grenailles et confiture de myrtilles 19

Nos poissons

Filet d'ombrine snacké, mousseline de panais, tombée d'épinards frais, sauce beurre blanc	24
Filet de bar rôti, mousseline de chou-fleur aux éclats de noisettes, sauce Grenobloise	24
Pavé de saumon snacké, purée de pommes de terre au comté, sauce vin jaune	23
Beau filet de lieu noir, carbonara de céleri, émulsion marinière 	23
Linguine à la Toscane aux crevettes relevées  ❤	23
Suggestion sur ardoise 	24

Nos viandes

Carré d'agneau, mille-feuilles de pommes de terre, légumes d'hiver et son jus d'agneau 	24
Côte de veau, pommes grenailles, champignons de Paris en persillade, sauce pain d'épices ❤	24
Confit de canard, purée de pomme de terre au comté et poireaux confits, sauce au Porto 	23
Burger Raclette: Steak, raclette, salade, tomate, oignons, oignons crispy, lard fumé, frites & salade	22
Noix d'entrecôte ≈300g, 1 sauce au choix, frites & salade	24
Filet de boeuf ≈220g, mousseline de chou-fleur aux éclats de noisettes, légumes d'hiver, 1 sauce au choix	27
Filet de boeuf Rossini ≈220g, foie gras poêlé, mille-feuilles de pommes de terre, légumes d'hiver, 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, pommes grenailles, champignons de Paris en persillade	84
<i>Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise, foie gras - Sauce Suppl : +1.5 €</i>	
<i>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
Tarte tatin et sa glace vanille ❤	10
Baba au Rhum et sa pipette de Rhum	11
Délice café, cœur et crème de Baileys	10
Entremet chocolat caramel et noix de pécan caramélisées	10
Finger pistache-framboise	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 	10
Profiterole du Living, glace vanille, amandes effilées, chantilly & sa sauce chocolat servie jusqu'au "stop"	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



Plats végétariens



Les coups de cœur de l'équipe



Notre carte des allergènes est disponible sur demande