



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 + 24 €)

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 + 24 €)

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) : 138

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 & ses légumes marinés

20

Nos entrées

Tataki de thon mi-cuit, tartare de légumes frais & sa sauce tigre qui pleure aux épices 11

Oeuf poché, asperges vapeur, émulsion légère au Comté, coulis de petits pois & oignons caramélisés 10

Lamelles de magret de canard, fenouil croquant à l'aneth, pomme Granny & vinaigrette à l'orange 11

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

👉 offre spéciale: verre de Pacherenc, idéal pour accompagner ce met à 5 € au lieu de 7.5 €

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

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

Suggestion sur ardoise 11

Nos salades et plus

Salade César: Poulet pané, croutons, copeaux de Parmesan, salade romaine & sa sauce César 19

Poké bowl au quinoa noir, tartare de saumon gravlax, chou rouge mariné, haricots verts, mangue, avocat, 19

carottes, radis roses & fruit de la passion

Ravioles 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 & confiture de myrtilles 19

Nos poissons

 Crevettes sautées, risotto crémeux au citron, navet rôti & bisque de crustacés corsée	23
Filet de dorade rôti, purée de petits pois, carottes glacées & sa sauce curry coco	24
Cabillaud vapeur, émulsion au verjus (jus de raisin légèrement acidulé), pommes de terre sautées, embeurré de chou	28
 Pavé de saumon rôti, wok de légumes croquants, réduction à l'orange	24
Filet d'églefin rôti, mijoté de lentilles vertes aux petits pois carottes, crème au vin blanc & champignons	24
Rigatoni allo scoglio: Pâtes aux moules et calamars, pesto d'olives & basilic ♥	23
 Suggestion sur ardoise	24

Nos viandes

 Souris d'agneau, purée de pommes de terre, carottes glacées & jus d'agneau corsé	24
Côte de veau Grand-mère, pdt du chef *, sauce crémeuse aux lardons, champignons & oignons ♥	26
 Confit de canard, purée de pdt à l'estragon, haricots verts & champignons de Paris en persillade	23
Smash Burger: Double steak écrasé et croustillant, Cheddar, sauce BBQ, oignons confits, lard fumé, salade, pickles d'oignons rouges, tomate, frites et salade. Steaks servis "façon smash": cuisson unique	22
Noix d'entrecôte ≈ 300g, frites & salade et 1 sauce au choix	24
Filet de boeuf ≈ 220g, purée de pdt à l'estragon, haricots verts & champignons de Paris en persillade, 1 sauce au choix	27
Filet de boeuf Rossini ≈ 220g, foie gras poêlé, purée de petits pois, haricots verts & champignons de Paris en persillade et sa sauce au foie gras	32
Tartare de boeuf traditionnel ≈ 200g, frites & salade : 23 <u>Ou</u> Tartare de boeuf aller-retour, frites & salade	24
Côte de bœuf Du Living Room ≈ 700g et son os à moelle, frites & salade et 1 sauce au choix	37
Côte de bœuf Black Angus pour 2 pers ≈ 1,4 kg, pdt du chef *	84
 Suggestion sur ardoise	24

Sauce au choix: Poivre, gorgonzola, béarnaise, foie gras - Sauce Suppl : +1.5 € - Portion de frites : + 2€ - Salade: + 2 €

Pdt du chef *: Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard & champignons de Paris en persillade

Nos desserts

Assiette de 3 fromages: Camembert, Comté, Crottin de chèvre, salade & confiture de myrtilles	10
Fraîcheur citronnée: Biscuit moelleux, mousse légère & insert crémeux	10
Browkie: Quand le fondant du brownie rencontre le croquant du cookie, servi avec une boule de glace vanille	11
Le Spéculos Poiré: Dôme Spéculos, insert aux poires, tuile croustillante & poires rôties	10
Baba au Rhum & sa pipette de Rhum	11
 L'authentique Tiramisu: café & Amaretto	10
Salade de fruits frais de saison	8
La Profiterole Du Living, glace vanille, amandes effilées, chantilly & sauce chocolat ♥	11
 Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
Coupe Fraise Melba: 2 boules vanille, fraises fraîches, coulis de fraise & 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