

Nos Créations du Moment

Notre Chef Gaël Merigard et son équipe
vous souhaitent un agréable moment

Notre Sélection de Vins du Mois

Formule Bord de Mer 14,50 €

- Entrée Création du Moment (supp 4,50 €)
Trilogie de Canard sur son Blinis de Pomme de Terre,
Salsa de Tomates Confites aux Epices
Nage de Crevettes Roses et son Gaspacho Safrané
aux Pois Chiches et Fromage Frais
Salade Potagère
et ses Tranches de Magret de Canard Fumé.
Craquant d'Andouille et Pommes Fruits,
Vinaigrette Parfumée au Kiwi
Salade des Terre-Neuvas
(Saumon Fumé, Brandade de Cabillaud,
Brunoise de Légumes, Salade,
Crème Fouettée au Vinaigre Balsamique)
Plat Création du Moment (supp 5,50 €)
Effeillée de Saumon Poché aux Herbes,
Légumes Etuvés, Sauce Lavande et Citron Jaune
Méli-Mélo de la Mer Parfumé aux Aromates
et ses Légumes Mélangés.
Poitrine de Volaille en Marinade d'Herbes
et d'Epices, Pointes d'Asperges et Tomate Confite
Faux Filet Grillé (Origine France)
Beurre Maître d'Hôtel, Frites
Omelette aux Fines Herbes ou au Fromage,
Salade Verte
Salade de Chèvre Chaud aux Éclats de Noix
Tarte Crumble aux Pommes et Fruits Rouges
Salade de Fruits Frais
Sabayon de Fruits Mélangés,
Parfumé aux Fruits Exotiques
Faisselle Accompagnée d'un Coulis de Fruits
Carpaccio d'Ananas aux Fruits Exotiques
et son Sorbet
Glace 2 Boules
Dessert Création du Moment (supp 4,50 €)
Café Gourmand (supp 2,00 €)

Notre Carte

Nos entrées

- Entrée Création du Moment 9,00 €
9 Huîtres Creuses de Cancale n°3 12,50 €
Pétoncles Marinées aux Fruits de la Passion
et Menthe Fraîche, Ecume Exotique 12,50 €
Médallions de Foie Gras de Canard
et Pain d'Epices, Chutney à l'Hydromel 12,50 €
Suggestion d'Accompagnement : 4,50 €
Verre de Monbazillac - Château Vieux Tournon 12cl

Nos poissons

- Poisson Création du Moment 13,00 €
Sole Grillée ou Simplement Meunière
et son Assortiment de Légumes 18,00 €
(Supplément 5,00 € à la formule midi 19,90 €)
Filets de Rouget Barbet Parfumés au Basilic
et Légumes du Sud,
Crème Douce au Chorizo 14,00 €

Nos viandes

- Viande Création du Moment 13,00 €
Entrecôte Grillée, Frites ou Légumes,
Beurre Maître d'Hôtel 17,50 €
(Supplément 5,00 € à la formule midi 19.90 €)
*** En application du Décret du 17/12/2002, nous informons
notre clientèle que l'origine de l'entrecôte est Française*
Médallions de Filet Mignon de Porc cuit
à l'Etouffée, Sauce Thym Citron 13,50 €

Nos fromages

- Notre sélection de Fromages de chez
Jean-Yves Bordier (Maître Fromager)
et sa Salade Verte 10,00 €
Salade de Chèvre Chaud
aux Eclats de Noix 8,50 €

Nos desserts

- Dessert Création du Moment 9,00 €
Tarte Fine Chaude aux Pommes
et sa Glace Vanille 10,50 €
Palette de Sorbets de Saison
du Maître Glacier 10,50 €
Salade de Fruits Frais 7,50 €

Formule midi 19,90 €

Entrée & Plat
ou
Plat & Dessert
Au choix dans la carte
uniquement le midi

Formule à la carte 29,50 €

Entrée
& Plat
& Dessert
Au choix dans la carte

Formule à la carte 35,00 €

3 Plats
& Fromage
Au choix dans
la carte

Plateaux de Fruits de Mer

(Plateau et homard sur commande avant 21 heures la veille
et en fonction de l'approvisionnement)

Plateau de Fruits de Mer :
60,00 € pour 2 personnes

16 Huîtres de Cancale N°3, 1 Crabe, Bulots, Bigorneaux,
Crevettes Roses, 12 Langoustines (Minimum selon grosseur)

Assiette de Fruits de Mer :
23,00 € pour 1 personne

6 Huîtres de Cancale N°3, Bulots, Crevettes Roses,
8 Langoustines (Minimum selon grosseur)

Homard Breton : prix nous consulter

Grillé Nature ou Flambé au Cognac, Beurre Blanc,
Riz Basmati ou Assortiment de Légumes

Menu Enfant

- 1 entrée ou 1 plat et 1 dessert au choix 8,90 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix 11,90 €

Nos entrées 4,00 €
Assiette de Crudités - Jambon Blanc, Œuf Dur
Assiette de Saumon Fumé - Salade Verte, tomate

Nos plats 7,00 €
Pavé de Saumon - Steak Haché - Blanc de Poulet
Omelette aux Fines Herbes ou Fromage
Accompagnement : Frites, Riz, Légumes ou Salade Verte

Nos desserts 4,00 €
Yaourt aux Fruits - Salade de Fruits de Saison
Gaufre Sauce Chocolat et sa Glace Vanille
Glace 2 Boules