

Les Entrées

Saumon Fumé d'Ecosse au Bois d'Aulne Préparé par nos Soins				16 €
Notre Terrine de Gibier et son Pickels de Légumes				15 €
Marbré de Foie Gras au Porto Blanc				21 €
Bisque de Homard à l'Armagnac du Château de Laballe				15 €
Nos Croquettes de Crevettes Grises, Persil Frit et Citron	11 € (1 pièce)	19 € (2 pièces)	25 € (3 pièces)	
Saint-Jacques de Dieppe Snackées au Beurre Blanc et Salicorne				24 €

Les Plats

Le Beau Poisson Sauvage de Ligne Grillé Sauce Vierge selon la Pêche	(Bar-Dorade-Pagre-Turbot-Barbue....)	pour 2 cts	39 € p.p.
Aile de Raie Beurre aux Câpres et Citron			27 €
Dos de Julienne Vapeur Sauce au Kari Gosse et Algues du Finistère			25 €
La Marmite du Pêcheur servie avec Rouille & Croûtons			29 €
Notre Belle Choucroute Royale au Riesling			27 €
Millefeuille de Cœur de Ris de Veau aux Morilles			39 €
Rumsteak de Black Angus Beef Sauce au Poivre			26 €
Côte de Bœuf Blonde de Galice Maturée Sauce Béarnaise			42 €
Cuisse de Lièvre à la Bourguignonne			23 €
Filet de Biche Sauce Grand Veneur et sa Garniture Automnale			32 €

Les Desserts

Crème Brûlée aux Noix	8 €
Baba au Rhum	10 €
Délice de Lorraine	9 €
Mousse au Chocolat Tonka Meringuée	9 €
Bavarois aux Poires Façon Belle Hélène	10 €
Nougat Glacé au Coulis de Framboise	10 €
Le Saint Marcellin au Four	13 €

Menu Homard

Notre Croquette de Crevettes Grises

Persil Frit et Citron

❧❧❧

Demi-Homard Sauce Nantua

❧❧❧

Délice de Lorraine

50 € p.p.

(menu servi exclusivement pour 2 cts)

Menu Villa

Notre Marbré de Foie Gras au Porto Blanc

Ou

Saint-Jacques de Dieppe Snackées au Beurre Blanc et Salicorne

❧❧❧

Cuisse de Lièvre à la Bourguignonne

Ou

Notre Marmite du Pêcheur

❧❧❧

Nougat Glacé au Coulis de Framboise

Ou

Le Saint Marcellin au Four

49 €

Les Fruits de Mer (notre spécialité)

Veillez nous excuser, si certains produits venaient à manquer car nous sommes tributaires des vents et marées.

Les Coquillages

Bigorneaux portion		11 €
Bulots portion		11 €
Amandes (6)		9 €
Couteau (6)		10 €
Praires (6)		12 €
Pétoncles (6)		17 €

Les Huîtres

Creuses de Normandie N°3	(6)	14 €
Fines de Claire (Marennes Oléron) N°2	(6)	16 €
Spéciales Gillardeau (Marennes Oléron) N°4	(6)	25 €
Plates de Riec-sur-Belou N°2	(6)	21 €
Plateau d'Huîtres Sélection 12 pièces (8 creuses et 4 exclusives)		34 €
Plateau d'Huîtres Prestige 18 pièces (12 creuses et 6 exclusives)		46 €

Les Crevettes

Crevettes grises portion		9 €
Crevettes Bouquets Amérique Latine	(6)	9 €
Crevettes Bio de Madagascar	(6)	12€
Gambas Géantes Sauvages d'Afrique de l'Ouest	(1)	19 €

Les Crustacés

5 Langoustines du Guilvinec Mayonnaise servie sur Glace	22 €
Crabe Tourteau en Belle Vue	29 €
Araignée de la Côte d'Opale en Belle Vue	27 €
Homard Breton	65 €
Homard Breton Jumbo 2 cts	120 €
Langouste Rose de Mauritanie	60 €
Langouste Royale Rouge de l'Île Grande 2 cts	180 €

(les Homards et Langoustes sont servis en Belle Vue, Grillés sauce Vierge ou Nantua)

Les Plateaux de Fruits de Mer

Le Plateau Crustacés 2 cts 125 €

Homard, Crabe, Langoustines, Gambas, Crevettes

Le Plateau Royal 2 cts 165 €

Plateau Crustacés + Sélection d'Huîtres et Coquillages

Le Plateau Impérial 2 cts 220 €

Plateau Royal + Langouste de Mauritanie

Les Crustacés sont prélevés de nos viviers à la commande pour vous garantir une fraîcheur absolue

Merci de votre patience...