



CARTE DU JOUR

**Du frais du frais du frais selon arrivage ...
cuisine Maison ☺**

Entrées

- Huîtres gratinées au parmesan et champignons 16 €
Saumon fumé par nos soins sciure de hêtre, fleur de lavande, crème yuzu aneth. 15 €
Cappuccino de langoustine et velouté végétal 14 €
Couteaux persillade 16 €
Gravlax de saumon maison à l'aneth 14 €

Poissons

- Linguine à l'encre de seiche saumon fumé émulsion de langoustine 24 €
Thon rouge en croute épices wasabi nouilles thaï 33 €
Dos de cabillaud jus corsé tatin d'échalotes légumes 31 €
Lieu jaune coulis de passion purée de céleri à la vanille 33 €
Traditionnel Fish & chips sauce gribiche, potatoes 23 €
Cassolette océane (Saumon, Lieu Jaune, Haddock) crème de crustacés 29 €
Tentacules d'encornet poêlés à la provençale et son tian de légumes 29 €
Médailles de Lotte crème de chorizo, émulsion carotte jaune passion, petits légumes 31 €
Sole meunière env 380/400 gr beurre persillé petits légumes de saison 39 €

Viandes

- Ribbs de porc laqué potatoes 24 €
Entrecôte bovine Loire Atlantique, beurre persillé pomme grenaille 41 €

Végétarien

- Farandole de légumes de saison 19 €

HUITRES ET FRUITS DE MER

Huitres N°3 Mesquer :

6 pièces 15 € 9 pièces 21 € 12 pièces 25 €

Bigorneaux cuits 15 € Bulots 14 € Crevettes roses sauvage 150 gr 17 €

Demi Tourteau : 22 € Araignée 900 gr : 38 € Langoustines 270 gr : 27 €

Grande assiette de la mer 1 pers :

½ Tourteau, 6 huîtres, bulots, bigorneaux 52 €

½ Araignée, 6 huîtres, bulots, bigorneaux 54 €

PLATEAUX DU CAP à 2 :

Tourteau entier / Bulots/ Crevettes roses / Bigorneaux /12 Huitres 98 €

Tourteau entier / Bulots/ Langoustines / Bigorneaux /12 Huitres 115 €

Araignée Bulots / Crevettes roses /Bigorneaux / 2 langoustines /12 Huitres 118 €

Imperial mixte : ½ Tourteau / Araignée / 4 Langoustines / Bigorneaux /
Crevettes roses /12 Huitres 135 €

PLANCHE FROMAGES St Nectaire fermier, Brebis espelette, Tomme ... 14 €

MENU ENFANT (<10 ans)

Salade tomate – Poisson, pomme de terre - 1 boule de glace 14 €`

DESSERTS

- . Moelleux au chocolat fève de tonka glace vanille 14 €
- . Crème brûlée Yuzu Gingembre 13 €
- . L'original « carrot cake » sur crème anglaise au persil plat. 14 €
- . Tarte agrumes meringuée glace vanille 13 €
- . Financier aux griottes boule de glace vanille 13 €
- . Colonel (2 boules citron vert 4cl Vodka) 12 €

Cafés Gourmand : - espresso & un mini moelleux maison 8,50 €
- allongé OU déca & un mini moelleux maison 9,50 €

. Glaces artisanales : Fraise / Rhum raisin / Caramel beurre salé / Vanille / Mangue/ Chocolat
Noir ou sorbet Citron vert 3,30 € /Boule