

Nos Caviars :

Oscietra << gourmet house>>

20gr -52€/ 30gr -69€

Imperial << gourmet house >>

20g- 45€/ 30gr-65 €

Kaluga Beluga << gourmet house >>

20 gr-65€/ 30gr -95€

Côte fraîcheur pour commencer :

6 huitres de Bretagne Marennes Oléron sur glace pilée, vinaigre à l'échalote en accompagnement **16.85€**

6 huitres premium spéciales Gillardeau sur glace pilée, vinaigre à l'échalote en accompagnement et citron **22.90€**

Carpaccio de St jacques fraîches coupées à la main, à la pistache **19.00€**

Carpaccio de St jacques coupées à la main, crevettes grises épluchées à la main en marinade au thym **22.00€**

Carpaccio de St jacques, foie gras du Périgord, poire croquante en marinade **22.00€**

*Carpaccio de St jacques fraîches coupées à la main, truffe fraîche
prix du marché*

Carpaccio de viande maturée et marinée **18.85€**

Carpaccio de thon rouge, marinade de fenouil, anis huile à l'anis maison **18.85€**

Demi-homard en Belle Vue **26.00€**

Véritable jambon San Daniele en couronne, melon Cavaillon **15.90€**

Foie gras d'oie du Périgord et garniture de saison **18.80€**

Côté chaleur pour commencer...

| | |
|---|---------------|
| <i>Ravioli fait main à la truffe noire (spécialité maison)</i> | 18.00€ |
| <i>Duo de St jacques et scampis crème homardine</i> | 18.50€ |
| <i>Scampis à l'ail et coquillages</i> | 15.60€ |
| <i>Scampis tomates fraîches crème et peperoncino</i> | 15.60€ |
| <i>Gambas à la plancha, ail et romarin</i> | 18.00€ |
| <i>Couteaux de mer à l'ail rose flambé</i> | 17.50€ |
| — | |

Plats

Côté mer traditionnelle

| | |
|--|---------|
| Cassolette de crustacés (15 sortes) mijotée à la tomate, vin blanc et fettuccini | 33.00 € |
| Marmite du pêcheur (selon arrivages) mijotée à la tomate et thym citronné | 33.00 € |
| Bar grillé et fettuccini aux coquillages | 28.00 € |
| Saumon d'Ecosse au four, pommes de terre grenailles et légumes | 28.00 € |
| Espadon au citron confit et thym | 28.00 € |
| Joues de lotte crème safran et ravioli aux soles | 31.00€ |
| Sole 3+ meunière au thym et citron | 33.00€ |

Cotes spécialités

Plats

Notre mythique grillade royale de poissons et crustacés (15 sortes)

(PLAT CHAUD)

bar, daurade, saumon, espadon, St-jacques, gambas, scampis, langoustines, moules, palourdes, amandes, écrevisses, couteaux de mer etc.

Min 2 pers

38,50€ par pers

Envie de rajouter 1/2 homard ou langouste (supp 18.50€ par pers. min 2 pers)

Envie de rajouter 1/2 homard et ½ langouste (supp 37.00€ par pers. min 2 pers)

Cote pêche de ligne (selon arrivages)

Gros poisson de pêche cuit au four 900-1000gr pour 2 (250 gr net par personne) 39€/pers

Poisson au choix selon arrivages :

Gallinella ouverte en portefeuille, en croûte dorée de chapelure, parmesan et sauge

Servi à partager avec des pommes de terre grenailles et légumes chauds

Bar de ligne ouvert en portefeuille, en croûte dorée de chapelure, parmesan et sauge

Servi à partager avec des pommes de terre grenailles et légumes chauds

Gallinella ouverte en portefeuille, croûte de pommes de terre, beurre, romarin et légumes chauds.... Servi à partager

Gallinella ouverte en portefeuille, en croûte de pommes de terre, huile d'olives, romarin et légumes chauds.... Servi à partager

Cote vivier :

Nos homards et langoustes en cassolette :

Homard en cassolette 480-520gr préparation au choix : 46.00€

Nos homards sont d'arrivages journaliers, présentés à table sur demande

- *Crème poivre rose et cognac*
- *A la sarde (tomates fraîches et safran)*
- *Crème safran et moscatel*
- *A l'ail rosé, flambé cognac*
- *Crème homardine*
- *Rôti au four à la fleur de sel (naturel)*
- *Homard flambé à la myrte sarde, beurre et laurier*

Homard breton du vivier (même préparation) prix selon arrivages

(Entre 11€ et 13 € les 100 gr)

Langouste du Cap en cassolette 400-500gr préparation au choix : 52.00€

- *Crème poivre rose et cognac*
- *A la sarde (tomates fraîches et safran)*
- *Crème safran et moscatel*
- *A l'ail rosé, flambé cognac*
- *Crème homardine*
- *Rôti au four à la fleur de sel (naturel)*
- *Langouste à la myrte sarde, beurre et laurier*

Côté chambre de maturation par nos soins :

(Les viandes sont coupées en mise en place sauf découpe ou demande spéciale)

*Entrecôte blonde de Galice maturée 50 jours 350-400 gr 52 €
Ou 13€ les 100 gr à partir de 800gr pour deux*

*Côte à l'os de Galice maturée 50 jours découpe 600-700 gr 62 €
A la découpe min 1.2 kg 11€ les 100gr (2 pers)*

*Côte à l'os Sashi origine Danemark même système d'élevage que la viande Wagyu japonaise découpe de 700gr 62€
A la découpe min 1.2 kg 11€ les 100 gr (2 pers)*

Entrecôte irlandaise 300 gr Black Angus 29 €

Entrecôte premium suggestions annoncées selon arrivages

Nos plats de viande sont servis avec des pommes de terre grenailles, romarin et un côté verdure fraîche.

Côté Surf et Turf (servi pour 2 ou 4)

Baptême

(½ Homard thym et citron et un demi irlandais par pers 38€)

Plonge

(½ Homard thym et citron et une demie viande maturée 35j prix par pers 42€)

Immersion

(½ langouste du cap thym et citron et une demi viande maturée 35 j prix par pers 46€)

Le grand bleu

(½ Homard thym + ½ langouste thym +1 viande mature 50 jours prix par pers 75 €)

Nos plats de surf et turf sont servis avec des pommes de terre grenailles romarin et un côté verdure fraîche.

Côté écailler

NOS PLATEAUX FROIDS

Plateau découverte

Huîtres, clams, palourdes, amandes, moules, gambas royales, crevettes bouquets, étrilles, écrevisses, couteaux de mer, bulots, bigorneaux, Saint-Jacques **39.50€ 1p / 79.00€ 2P**

Plateau Spécial Tourteau

Même composition « découverte » + 1/2 tourteau **47.50€ 1P / 95.00€ 2P**

Plateau Spécial Homard

Même composition « découverte » + 1/2 homard **59.50 € 1P / 119.00 2P**

Plateau Royal

Même composition « découverte » + 1/2 homard + 1/2 tourteau **72,00€ 1P / 144.00€ 2P**

Plateau Impérial

*Même composition « découverte » + 1/2 langouste 350gr
+ 1/2 homard + 1/2 tourteau* **85.00€ 1P / 175.00€ 2P**

Côté pastaio

| | |
|--|--------|
| Fettuccini scampis tomates fraîches | 20.00€ |
| fettuccini gambas et palourdes | 22.00€ |
| Ravioli faits main à la truffe noir | 22.00€ |
| Ravioli faits main farcis aux soles, scampis et langoustines | 26.00€ |
| Ravioli farcis roquette, tomates fraîches et basilic | 18.00€ |
| Ravioli farcis ricotta, tomates fraîches et basilic | 18.00€ |
| Ravioli faits main à la truffe noire | 22.00€ |