

## **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...***

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

***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€