

### Le banc de fruits de mer

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de vinaigre de vin à l'échalote, citron, pain de seigle, mayonnaise et aioli.

#### Les huîtres plates

Plates de Belon n° 00	les 6	32.50
-----------------------	-------	-------

#### Les huîtres creuses

Fines de claires Marennes Oléron n° 3	les 6	18.50
---------------------------------------	-------	-------

Creuses de Bretagne n° 2	les 12	23.00
--------------------------	--------	-------

#### Les coquillages

Clam	la pièce	2.50
------	----------	------

Amandes	les 12	9.00
---------	--------	------

Palourdes	les 12	25.00
-----------	--------	-------

Bulots		7.00
--------	--	------

#### Les plateaux

• Plateau de l'Atlantique (3 Belons n° 00, 3 fines de claires n° 3, 1 clam, 2 amandes, 2 palourdes, crevettes roses et grises, bulots)	1 pers.	35.00
	2 pers.	70.00

• Plateau royal (plateau de l'Atlantique + tourteau, 2 langoustines, 2 creuses de Bretagne n° 2, 2 spéciales de claires n° 2)	1 pers.	45.00
	2 pers.	90.00

### À votre disposition....

Notre chariot de beurres : beurre des Deux-Sèvres d'Échiré, beurre d'Isigny, beurre de baratte au sel de Guérande.

Notre chariot de pains spéciaux : seigle, noix, raisins, épeautre, céréales, noix.

### Les poissons 30 €

Filet de loup en infusion de badiane, légumes croquants de Méditerranée



Caponata aux petits supions marinés à l'huile d'olive de la vallée des Baux de Provence



Filet d'omble chevalier poché à la nage d'écrevisses aux petits légumes

### Les entrées 25 €

Noix de Saint-Jacques à la plancha, rougail de mangue au piment d'Espelette, émulsion au jus de goyave



Carpaccio de bœuf aux lamelles de truffe, copeaux de Parmigiano-Reggiano



Escalope de foie gras de canard du Sud-Ouest au vinaigre balsamique de Modène, pain de campagne toasté



Duo d'espadon et de thon en tartare au pomelo rose sur un crumble à l'huile d'olive, citron et gingembre



### Les viandes 30 €

Tartare de bœuf charolais minute, réalisé selon votre convenance, pommes allumettes



Carré d'agneau de Pauillac rôti, jus à l'ail en chemise, piquillos à l'Ossau-Iraty (2 pers.)



Daube de bœuf, risotto aux morilles



Filet de canette de Barbarie rôti aux épices et cerises de Céret, parmentier de cuisson confite

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

**Prix nets en euros**

Document soumis à autorisation pour une mise en ligne sur un site Internet

Baccalauréat Professionnel session 2008

### Et nos voisins

#### Grèce

Mezedes	14.00
☞	
Baklava au sirop de Retsina	8.00

#### Italie

Antipasti	14.00
☞	
Saltimbocca au jambon San Daniele et petits poivrons d'Emilie-Romagne farcis	15.50

#### Espagne

Gaspatcho andalou émulsionné à l'huile d'olive et sa tartine de Jabugo Pata Negra	14.50
☞	
Zarzuela (servie uniquement pour 2 personnes)	Pour 2 55.00

#### Menu selon Slow-Food ® 50 €

Velouté glacé de pois blonds de la Planète et lentilles de Saint-Flour	
☞	
Suprême de poulet coucou de Rennes, navets noirs de Pardailhan et petit épeautre de Haute Provence	
☞	
Soupe de pêches roussanne de Monein au sagarnoa	

#### Notre chariot de fromages affinés 10 €

Laguiole – Fourme d'Ambert – Maroilles – Valençay –  
Brie de Meaux – Saint-Nectaire – Beaufort

#### Les gourmandises 30 €

Aumônière de fruits exotiques, caramel de vinaigre balsamique et  
sorbet fruit de la passion  
☞  
Tarte fine aux figes violettes de Solliès-Pont et à la cardamome  
☞  
Soufflé granny-smith arrosé au Calvados du Pays d'Auge  
☞  
Tranches de Victoria flambées au vieux "Trois Rivières", glace  
vanille Bourbon  
☞  
Minestrone de fruits frais de saison et son sorbet du moment



#### Menu enfant 20 €

Pour nos jeunes convives  
*Jusqu'à 12 ans*

Suggestion d'une entrée

et

d'un poisson ou d'une viande

et

d'un dessert

# La belle histoire...

## La carte des mets

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

**Prix nets en euros**

Document soumis à autorisation pour une mise en ligne sur un site Internet

Baccalauréat Professionnel session 2008