

Nos Entrées

Tartare de Thon et Saint-Jacques Gingembre confit et Grenade.....	21,00 €
Saumon "Balik" mi-fumé en carpaccio ...	22,00 €
Fricassée de Saint-Jacques et Homard sauce Nantua	28,00 €
Saint-Jacques Witloofs aux pépites de Truffes	26,00 €

Nos Plats

Côte à l'os « Bleue des Prés » Omega 3 2 cvts	75,00 €
Entrecôte « Hereford »	32,00 €
Ris de Veau « Florentine » sauce Fine Champagne	35,00 €
Dos de Skrei à l'Ostendaise	28,00 €
Risotto de Saint-Jacques et Homard en fricassée sauce Nantua	38,00 €
Saint-Jacques Witloofs aux pépites de Truffes	36,00 €

Nos Pâtes

Pappardelle Jambon de Parme aux Pleurotes et Champignons de Paris Blond Brun	23,00 €
Pappardelle aux Légumes Du Marché	15,00 €

Les Suggestions de notre Ecailler

Plate de Zeelande n°3 (6 pcs)	21,80 €
n°5 (6 pcs)	27,00 €

Les Homards de notre vivier

Toutes préparations	70,00 €
---------------------------	---------

Menu du mois à 37,00 €

Les Huîtres de notre Ecailler ou Saint-Jacques tièdes en carpaccio au Beurre Noisette ou Raviole de Salsiccia, dés de Ris de Veau, réduction au Porto *** Mignon de Veau rôti, et son jus laqué, pluriel de Carottes d'Antan, Quinoa façon Risotto ou Tournedos de Lotte, parmentier de Poireaux et Oignons doux confits, sauce au Vert **** Croquantine feuilleté au Chocolat, Mousse pralinée noix de Pécan ou Panna Cotta aux Fruits exotiques

**Sélection de 2 verres de vin
accompagnant notre menu 14,00€**

Le coin du Sommelier :

Nos vins au verre & bouteilles

	Verre 15cl	Verre 25cl	Bouteille
Blanc :			
Seigneur des mers « Vignerons d'Oléron »	5,80 €	9,60 €	29,00 €
Bourgogne Chardonnay de la Chablisienne	2018 7,00 €	12,00 €	35,00 €
Senzafine Chardonnay Italien	2018 6,00 €	10,00 €	30,00 €
Rouge :			
Château Lacombe Noaillac Médoc cru Bourgeois	2015 8,00 €	13,00 €	39,00 €
Clos Mazurique – Saumur – Vin Bio	2018 8,00 €	13,00 €	39,00 €

Nos demi bouteilles pour se faire plaisir

Blanc :		
Chablis « Grand Regnard »	2018	45,00 €
Rouge :		
Gigondas « La Tour Sarrasine »	2017	36,00 €