

# Les Fruits de Mer

## L'ASSIETTE DE L'ECAILLER 25,90 €

3 Huitres Fines de Claires N°3, 3 Huitres Fines de Claires N°4, 2 Crevettes Roses, Crevettes Grises, Bulots Bigorneaux

## LE PLATEAU DU MAREYEUR 46,40 €

1/2 Tourteau, 3 Crevettes Roses, 9 Huitres Fines de Claires N°4, Amandes, 2 Moules d'Espagne, 2 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Grises

## LE PLATEAU PRESTIGE 57,90 €

1/2 Homard , 1/2 Tourteau, 1 Langoustine, 3 Crevettes Roses, Crevettes Grises  
Assortiment de 12 Huîtres (6 Huitres Spéciales "GILLARDEAU" N°4, 6 Fines de Claires N°3)  
Coquillages: (2 Moules d'Espagne, Bulots, Clam, 2 Amandes, Etrille )

## FARANDOLE DE FRUITS DE MER CUIITS 63,50 €

1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 2 Langoustines, Bulots, 6 Crevettes Roses, Crevettes Grises, Bigorneaux

## LE PLATEAU ROYAL POUR DEUX PERSONNES 113.50 €

1 Homard , 1 Tourteau, 2 Langoustine, 6 Crevettes Roses, Crevettes Grises  
Assortiment de 24 Huîtres (6 Huitres Spéciales "GILLARDEAU" N°4, 12 Claires N°3, 6 Claires N°4)  
Coquillages: (4 Moules d'Espagne, Bulots, 2 Clams, 4 Amandes, )

## SPECIALES "GILLARDEAU "

Résultats de la Passion d'un Homme Pour un Art Hérité de sa Famille, les Huitres Gillardeau Sont des Huitres Charnues et Savoureuses, Caractérisées par un Remarquable Equilibre entre Douceur et Salinité, Moelleuses et Croquantes à la fois, et Auront Nécessité Quatre ans d'Elevage

Numéro 2.....les 6 24 €

Numéro 4.....les 6 21 €

## FINES DE CLAIRES

La Plus Connue Des Huitres est la Marennes, Creuse, Elevée Dans Des Parcs Appelés Claires. Les Huîtres de Claires sont Parquées Pendant un Minimum de 2 Mois, ce Qui Leur Permet de Protéger Leur Croissance et d'Acquérir une Belle Couleur Verte

Numéro 3.....les 6 19,20 €

Numéro 4.....les 6 15,60 €

# Les Coquillages

Crevettes Grises (120 Grs Env ) *Grey Shrimp* 7,90 €

Clam, la Pièce *Crab a piece* 3,50 €

Bulots Mayonnaise, la Portion *Wakles served with Mayonnaise* 8,50 €

Langoustines Mayonnaise (450 Grs Env) *Fresh Langoustines served with Mayonnaise* 30,80 €

1/2 Homard Froid Mayonnaise *1/2 Lobster served with Mayonnaise* 18,90 €

Tourteau Mayonnaise (550 Grs Env ) *1/2 Crab served with Mayonnaise* 17,90 €

Crevettes Roses de l'Océan Atlantique (120 Grs Env ) *Pink Shrimp* 11,80 €

Amandes, les Six *Amandes the six* 5,90 €

# MENU CARTE

**ENTREE, PLAT et DESSERT 39 €**  
**ENTREE, PLAT ou PLAT, DESSERT 35 €**

## POUR COMMENCER

Soupe de poissons du pêcheur, sa rouille et ses croûtons

Les six escargots de Bourgogne de la maison "Valentin"

Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade

Sushis de saumon mariné, mascarpone citron vert, fouettée de Wasabi

Terrine de foie gras de canard compotée d'oignons, petite brioche dorée

Cappuccino d'asperges vertes au jambon fumé d'Italie grillé et parmesan

Les six huîtres creuses N°4 de la baie de Quiberon

Salade de crevettes roses de l'océan Atlantique aux pomelos

## LA SAISONNALITE +6 €

Salade gourmande de homard, vinaigrette à la coriandre fraîche

Tartare d'avocat au citron vert et gambas poêlés, vinaigrette de crustacés

Rosace de melon Charentais ou d'ailleurs et jambon fumé d'Italie

## ENTRE TERRE ET MER

Les quenelles de brochet du Louis XIV

**Recette du restaurant Le Louis XIV qui fonda sa réputation internationale**

**Sur ce plat, transmise par l'ancien second de ce célèbre établissement**

**Et que le chef vous fait redécouvrir pour votre plus grand plaisir !!**

Dos de saumon de Norvège Rôti, caponate d'aubergines aux olives

Croustade de daurade royale rôtie, poêlée de tomates fraîches à la marjolaine

Bar entier cuit à la plancha, compotée de légumes de provence

Steack tartare préparé par nos soins, frites et panaché de salades

Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises

Faux filet poêlé au poivre mignonnette, flambé à l'Armagnac

Andouillette AAAAA tirée à la ficelle, grillée, pommes frites

## **MAIS ENCORE +10 €**

Grande brochette de gambas bio du Mozambique rôtie , Sauce Karine

Gratin de homard du vivier au Whisky, riz Basmati

Chateaubriand grillé, sauce béarnaise, pommes frites

Tournedos Poêlé aux Morilles, Flambé à la Fine Champagne, gratin Dauphinois

Rosace de Queues de langoustines dorées à l'estragon

Brochette de filet de bœuf grillée au romarin, sauce Béarnaise

## **LES MUST +15 €**

La bouillabaisse à la Marseillaise, soupe, croûtons et rouille à discrétion  
**Déclinaisons de poissons de Méditerranée**

Le homard, rôti, flambé à la Fine Champagne, riz Basmati et beurre fondu

## **DESSERTS**

Le Camembert Normand au lait crû, rôti, panaché de salades  
**A commander au début du repas ou merci de patienter quelques minutes**

Palette de glaces et sorbets, trois boules au choix

Sorbets (framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, fraise, abricot, figue)

Glaces (vanille, café, chocolat, pétales de rose, barbe à papa)

Le colonel (sorbet citron, Vodka)

Café gourmand (un véritable café pur Arabica et sa cascade de mignardises)

Le bouquet de crèmes brûlées (fleur d'oranger, rose, violette)

La tarte au citron du père Laffont, recette originale depuis 1927

Moelleux tiède au chocolat "Valrhona", glace à la barbe à papa

Salade de fruits frais à la nage de Champagne et ses sorbets

Les traditionnelles profiteroles au chocolat chaud "Valrhona"

## **LES GOURMANDISES + 3 €**

Baba au rhum brun, façon Stanislas, Crème Chantilly

Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

La farandole de douceurs

**(Profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile croustillante  
crème brûlée, chocolat chaud)**

Les entrées prises hors menu (hors sup) sont facturées 11 €

Les plats pris hors menu (hors sup) sont facturés 25 €

Les desserts pris hors menu (hors sup) sont facturés 10 €