

Plateaux de fruits de mer

Plateaux Océan **prix 23,00 €**

8 huitres fine de claire d'Oléron n°4, 4 grosses crevettes, 6/8 bulots, crevettes grises

Plateau le Goéland **prix 38,00 €**

12 huitres fines de claire d'Oléron n°4, tourteau de 500 gr environ, 4 grosses crevettes, 6/8 bulots, crevettes grises

Plateau le Royal pour deux personnes **prix 69,00 €**

18 huitres fine de claire d'Oléron n°4, tourteau de 800 gr environ, 8 grosses crevettes, 8/10 bulots, crevettes grises

Plateau le Royal homard pour deux personnes **prix 89,00 €**

12 huitres fines de claire d'Oléron n°4, homard Canadien 600 gr environ, 6 grosses crevettes, 8/10 bulots, crevettes grises

Possibilité d'avoir sur commande pour les plateaux de fruits de mer :

Moules, amandes, praires, langoustines

Les entrées : prix par personne

1. Homard Canadien, grillé beurre d'épices 45,00 €
Homard de 500 gr environ
2. Feuilleté de Saint-Jacques et queues de langoustine,.....14,50 €
3. Velouté de potimarron et châtaignes,.....13,50 €
4. Tranches de foie gras maison et son chutney de figues
(Deux tranches soit 120/130 gr) 14,50 €
5. Terrine de foie gras 1kg prix104,00 €

Les plats de viandes : prix par personne

6. Pavé d'autruche sauce grand veneur 14,50 €
7. Sauté de biche aux marrons 13,50€
8. suprême de pintade aux morilles.16,50€

Les légumes : prix par personne

9. Polenta aux cèpes3,50€
10. Gratin de pommes de terre aux morilles.....3,50€
11. Poêlé de légumes croquants3,50€

Les plats de poissons : prix par personne

12. Escalope de saumon aux Saint-Jacques. 15,50 €
Déglacée au sancerre
13. Filet de St Pierre à la clémentine Corse 16,50 €
- 14 Filet de turbot rôti et sa crème au champagne 18.50 €

Les desserts : prix par personne (minimum 4 parts)

15. Bûche Mont Blanc (crème de marron) 3,50 €
16. Bûche au chocolat et écorces d'oranges confite. 3,50 €
17. Bûche aux fruits rouges et citron jaune 3,50 €