

## Plateaux de fruits de mer...

### L'aiguillon 30 €

- 1 TOURTEAU ENTIER
- 6 Huîtres n°3
- 2 Palourdes
- 8 Bulots
- 2 Langoustines
- 100gr de Bigorneaux
- 50gr de Crevettes grises
- 1/2 citron et petit beurre Échiré
- 2 Amandes de mer
- 2 Moules d'Espagne
- 5 Belles crevettes

*Suggestions • Sans coquillage = 6 bouquets • Mayonnaise maison nature ou à l'ail en supplément.*

### Le Best of 34 €

- 1/2 HOMARD EXTRA BRETON
- 6 Huîtres n°3
- 7 Belles crevettes
- 8 Bulots
- 2 Langoustines
- 100gr de Bigorneaux
- 50gr de Crevettes grises
- 1/2 citron et petit beurre Échiré

### Le Breton 38 €

- 1/2 HOMARD EXTRA BRETON
- 6 Huîtres n°3
- 2 Palourdes
- 8 Bulots
- 2 Langoustines
- 100gr de Bigorneaux
- 50gr de Crevettes grises
- 1/2 citron et petit beurre Échiré
- 2 Amandes de mer
- 2 Moules d'Espagne
- 5 Belles crevettes

### Le Royal 46 €

- 1/2 LANGOUSTE EXTRA
- 6 Huîtres n°3
- 2 Palourdes
- 8 Bulots
- 2 Langoustines
- 100gr de Bigorneaux
- 50gr de Crevettes grises
- 1/2 citron et petit beurre Échiré
- 2 Amandes de mer
- 2 Moules d'Espagne
- 5 Belles crevettes

**Vous pouvez aussi personnaliser votre plateau !**

## Verrines festives apéritives

..... 70 gr / 2,95 €

### Tartare de St-Jacques

Dés de concombre, dés de poire, noixettes grillées, huile de céleri, oignons rouges

### Tartare de saumon\* fumé

Parmesan frais, tomates marinées, olives noires, huile de basilic

### Macédoine de crabe

Crevette croustillante en panure de riz, coulis de tomate au paprika

### Tartare de gambas

Chutney de papaye mangue à la vanille et citron vert

## Entrées Froides et Chaudes

Coupelle - 250 gr environ

### Bodega de chair de crabe

Mousseline de céleri au jus de yuzu, compote de framboises, aubergine confite au miel et soja... 10 €

### Salade de homard bleu aux agrumes

Vinaigrette acidulée noix de coco, huile de sésame, jeunes pousses... 12 €

### Rouleau de saumon\* cuit au sel fumé

Crèmeux de brocciu truffé, huile d'aneth et caramel balsamique... 9 €

### Mousseline de St-Jacques aux shitakés

Crème de chou fleur, dés de foie gras poêlés, chapelure de cacahuète... 9 €

### Sushis et Makis

..... 16 pièces : 18 € ..... 32 pièces : 32 €

\*Label Rouge origine Ecosse

## Crustacés en Présentation

Demi-homard breton ◦ mayonnaise

Demi-langouste ◦ mayonnaise

Langouste bretonne ◦ en médaillon

◦ Prix selon le cours - (Sur commande)

Grands choix de vins et champagnes pour accompagner votre repas.

Tous nos plats cuisinés sont élaborés à base d'huile d'olive vierge extra et crème d'Échiré.

## Plats cuisinés

Portions individuelles - 250 gr environ

### Demi-homard bleu rôti

Beurre d'asperge verte, émulsion de pomme de terre à la truffe, lard grillé, sésame noir... 25 €

### Noix de St-Jacques vapeur

Jus de morilles, légumes de saison braisés... 16 €

### Médailles de lotte au lait de parmesan

Brunoise de pomme et de radis, jus de persil au curry... 16 €

### Pavé de bar (ou maigre) braisé et glacé au champagne

Asperges vertes au lard au jus de truffe... 15 €

### Noix de St-Jacques grillées à la ventrèche

Jus vert aux herbes, tagliatelles de poireaux, chanterelles braisées... 16 €

### Pavé de dorade vapeur

Salsifis fondants au vin doux et vergeoise, émulsion crémeuse menthe vanille... 15 €

## Plats festifs

350 gr conseillés

### Risotto de lotte et crevettes

Serrano frit, riz arborio, brunoise de courgette, burrata, shitakés... 16,80€ /pers. soit 48€ kg

### Blanquette de lotte au curry

Fine ratatouille aux cépes... 23€ /pers. soit 68€ kg

### Risotto de noix de St-Jacques, Riz arborio, jus de volaille, juliennes crues de pois

gourmands, frites de patates douces, huile de safran... 16,80€ /pers. soit 48€ kg

### Marmite de poissons de saison au bouillon thaï, Tomates cerises confites, émulsion de pomme de terre à la truffe, purée d'oignons doux au tandoori... 14€ /pers. soit 40€ kg

## Poissons en Bellevue

### Merlu ou saumon\* au court bouillon

Salade, demi-avocat, tomate farcie de macédoine de crabe, une belle crevette par personne... 14,80 € / pers.

### Bar de ligne au court bouillon

Salade, demi-avocat, tomate farcie de macédoine de crabe, une belle crevette par personne... prix selon arrivage / pers.

## Spécialités sur commande

à partir de 4 convives

Paëlla aux fruits de mer... 22,80 € le kilo

Lotte à l'Armoricaine... 68 € le kilo