

CONGRÈS

Maillot

Les Huîtres

Les Fines de Claire

Marennes Oléron «Pascal Magné ».....	N°3 / les 6	17,70€
	N°2 / les 6	21,90€

Les Creuses

Bretagne «Pascal Magné ».....	N°3 / les 6	16,80€
-------------------------------	-------------------	--------

Les Spéciales

Gillardeau.....	N°5 "Papillon" / les 6	19,80€
Gillardeau.....	N°2 / les 6	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3 / les 6	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3 / les 6	24,00€

Les Plates

Belons ou Plates.....	N°2 / les 6	24,60€
-----------------------	-------------------	--------

Coquillages & Crustacés

Clam.....	la pièce.....	4,50€
Moules d'Espagne.....	les 6.....	6,00€
Crevettes grises.....	les 100g.....	8,00€
Praires ou Palourdes.....	les 6.....	11,10€
Bulots.....	la portion.....	12,00€
Crevettes roses.....	les 7.....	17,00€
Tourteau.....	la pièce.....	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	les 5.....	26,00€
Homard Canadien servi froid.....	la pièce 500g.....	56,00€

Les Plateaux de Fruits de Mer

Tous nos plateaux peuvent être préparés pour une ou plusieurs personnes selon votre envie.

Le Plateau Congrès

70,00€ / Pers.

- 7 creuses n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 spéciales n°5
- Praires ou palourdes
- 3 moules d'Espagne
- 1 clam
- 1 tourteau
- 3 crevettes roses
- Langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

Le Plateau Prestige

85,00€ / Pers.

- 3 fines de claire n°3
- 3 spéciales n°3
- 3 creuses n°3
- Bulots
- 5 crevettes roses
- 3 langoustines
- 1 homard canadien

Sélection d'Huîtres

39,00€ / Pers.

- 2 plates n°2
- 2 fines de claire n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 creuses n°3
- 2 spéciales n°5
- 2 spéciales n°3

Le Plateau Dégustation

40,00€ / Pers.

- 3 spéciales n°5
- 3 fines de claire n°3
- 3 creuses n°3
- 3 moules d'Espagne
- 3 crevettes roses
- Bulots
- Crevettes grises

Crustacés

56,00€ / Pers.

- 1/2 homard canadien
- 1/2 tourteau
- 3 langoustines
- 4 crevettes roses
- Crevettes grises

Les Entrées

Œufs « bio » mimosa.....	8,50€
Aubergine grillée, coulis de poivrons rouges et noix de cajou.....	10,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,00€
Burrata crémeuse et tomate ananas, oignons frits.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,00€
	par 12..... 27,00€
Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberry, pickles de fenouil.....	14,50€
Tartare de saumon « Label Rouge », chioggia rôtie.....	15,50€
Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, pickles d'échalotes*.....	16,00€

Les Grandes Salades

Salade César Suprême de poulet, cœur de romaine, croûtons, parmesan, sauce César	21,00€
Poke bowl Saumon, chou blanc, lentilles caviar, avocat, concombre, grenade, oignons frits	22,00€

Les Poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Filet de daurade, coulis de poivrons rouges, demi-aubergine grillée.....	23,50€
Filet de bar, sauce vierge à la tomate, courgettes au thym.....	25,00€
Pavé de saumon « Label Rouge », beurre blanc, fenouil rôti.....	26,00€
Poulpe poêlé à la plancha, tomates confites et olives kalamata.....	29,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha env. 550g, purée.....	54,00€

Autour du Grill

Nos morceaux sont choisis sur des vaches élevées en France et maturés 20 jours chez notre boucher.

Onglet de bœuf irlandais, sauce au poivre.....	22,00€
Cœur de rumsteak.....	26,00€
Généreuse entrecôte persillée.....	32,00€
Châteaubriand grillé sauce béarnaise ou poêlé sauce au poivre.....	39,00€
Côte de bœuf pour 2 personnes.....	84,00€

Recettes Gourmandes

Tartare de bœuf ou « aller-retour » Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût	20,00€
Suprême de poulet, jus au thym, purée.....	21,00€
Rognon de veau entier ou émincé, moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Côtes d'agneau « Allaiton de l'Aveyron », sauce chimichurri, haricots verts.....	29,00€

Menus

Club Affaires 40€

Entrée + Plat + Dessert

Boissons comprises

Congrès 28€

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

Hors boissons

Au choix :

- Kir pétillant **ou** Kir au vin blanc **ou** Americano **ou** Lillet
- Œufs « bio » mimosa
- Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberry, pickles de fenouil
- 6 huîtres Creuses de Bretagne N°3
- Filet de daurade, coulis de poivrons rouges, demi-aubergine grillée
- Onglet de bœuf irlandais, sauce au poivre
- Suprême de poulet, jus au thym, purée
- Mousse au chocolat « Guanaja »
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Riz au lait, compotée rhubarbe framboise
- ½ bouteille d'eau minérale **ou** ½ bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé)
- Café **ou** Thé

Plateau de fromages affinés..... 13€

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto Sagrés LBV (6cl)

Les Desserts

Riz au lait, compotée rhubarbe framboise.....	8,00€
Carpaccio d'ananas, chantilly passion.....	8,50€
Mousse au chocolat « Guanaja ».....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)*.....	9,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel, Citron vert, Fruit de la passion, Mangue, Cassis, Framboise	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
New York Roll façon tropézienne.....	10,50€
Fontainebleau aux framboises.....	11,00€
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud	13,00€
Baba kouglof arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	13,50€
Pruneaux confits à l'Armagnac*.....	15,00€

Menu Petits Gastronomes 10€

Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans

Filet de daurade, purée **ou** Steak haché, frites

Glace **ou** Crème brûlée

Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

 Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.