

*Le Bâbord (entrée et plat) ou (plat et dessert)...23.00€

*Le Tribord (entrée, plat et dessert)..... 29.00€

Attention les mets sont susceptibles de changer en fonction du marché

Sélection des Mets pour composer votre Menu.

Nos Entrées coté menu...

Tartare de truite aux algues et espuma de Yuzu

Assiette de 6 huîtres de Pen-Bé de chez Mr Picaud

Carpaccio de magret de canard au poivre de Sichuan, betterave et chèvre frais

Foie gras de canard chutney de poires et fleur de sel (**sup 3,40€**)

Nos Plats coté menu...

Choucroute de la Mer (3 poissons de mer du moment choux safrané) au beurre Nantais

Filet de Sébaste, cannellonis de crevettes et chorizo, crème de chardonnay anisée

Suprême de Canette et son jus de viande (**sup 1.40€**)

Nos Desserts coté menu...

(A sélectionner en début de service)

Tartelette exotique mangue, passion et son sorbet

Crème brûlée à la fève de tonka

Sablé noisette-chocolat, crémeux praliné, glace vanille

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER sur place ou à emporter

7j/7



L'Ecailler 22.00 €

(A emporter : 20.00€)

5 Huîtres Pen-Bé N° 3, 4 Langoustines,

Bulots, Bigorneaux, Palourdes

et Crevettes roses

Le Mareyeur 27.00 €

(A emporter : 26.00 €)

5 Huîtres Pen-Bé N° 3, 4 Langoustines

Bigorneaux, Bulots, Crevettes roses

Palourdes et 1/2 Tourteau

La Table du Pêcheur 30.00€

(A emporter : 29.00 €)

7 Huîtres Pen-Bé N°3, 5 Langoustines, Bulots,

Bigorneaux, Crevettes roses, Palourdes et 1/2 Tourteau

Le P'tit Mousse :

Jusqu'à 12 ans, steak haché frites ou une portion de poisson
glace 2 boules (vanille, fraise et chocolat) : **8.90€**