

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

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

Sélection des Mets pour composer votre Menu.

Nos Entrées coté menu...

Rouleau aux saveurs de l'Automne,
pomme granny smith, thon, betterave et sauce soja.

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

Velouté de butternut, bruschetta oignons et jambon Parme

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 chou safrané) au beurre Nantais.

Cœur de magret de canard, jus champignons et thym.

La pêche du jour, façon Carbonara.

(A sélectionner en début de service)

Nos Desserts coté menu...

Confit de coings et orange, crème au miel, sablé et sorbet framboise.

Crème brûlée à la fève de tonka.

Douceur d'amande et chocolat, glace cerises Amarena.

Le café, thé ou infusion Gourmande. **(sup 2.10€)**

NOS ASSIETTES DE FRUITS DE MER

sur place ou à emporte 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 // 2 boules de glaces **8.90€**