



## *Plateaux de fruits de mer*

### Marin

33 € / pers.

1/2 tourteau ou araignée selon arrivage environ 350g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

### L'Amiral

65 € / pers.

Homard bleu environ 350g, 3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 huîtres creuses de Baden n°3, langoustines 150g environ, crevettes roses 100g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

### Capitaine

65 € pour 2 pers.

Tourteau ou araignée selon arrivage environ 700g, 12 huîtres creuses de Cancale n°3, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

### L'Amiral

125 € pour 2 pers.

Homard bleu environ 700g, 6 huîtres creuses de Cancale n°3, 6 huîtres creuses de Baden n°3, langoustines 300g environ, crevettes roses 200g environ, crevettes grises, bulots, bigorneaux et amandes

## *Crustacés*

Nos homards sont accompagnés d'une sélection de garnitures au choix

### Homard froid

Entier environ 700g

75 €

1/2 environ 350g

40 €

### Homard chaud

Entier environ 700g

75 €

## Spécialités apéritives des Dêcheurs

Couteaux à la plancha	7,00 €
Bulots, panaché de sauces	7,00 €
Moules et cochon confit	7,00 €
Belles gambas en persillade	12,50 €

## Huîtres

Assiette de dégustation	
3 huîtres de Cancale n°3 + 3 huîtres de Baden	12,20 €
6 huîtres de Cancale n°3 + 6 huîtres de Baden	23,00 €

## Desserts

Soupe de banane-passion infusée à la citronnelle et cardamome, glace coco	8,50 €
Le baba au rhum, chantilly et fruits frais	8,90 €
Notre café gourmand	9,00 €
Entremet chocolat blanc au combava	9,30 €
Assiette de fromage affiné de chez Vincent Thomas	9,50 €

# Menu Non Bras

35 €

## ENTRÉES

Assiette du Pêcheur

*(3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses et bulots ou 6 huîtres de Cancale n°3)*

Croustade de haddock aux morilles et poireaux, sauce beurre blanc

Foie gras aux algues et œufs de hareng

Maki de chou, truite fumée et fromage frais

## PLATS

Belle sole meunière entière ou levée par nos soins (supplément de 5€)

Saint-Jacques à la plancha, mousseline de chou-fleur, panais confit, crumble noisette et émulsion à la sauge

Médailillon de lotte aux anchois, crémeux aux 2 pommes de terre, jus corsé aux oignons caramélisés

Rumsteak VBF façon Rossini pommes de terre confites et légumes de saison

## DESSERTS

Entremet chocolat blanc au combava

Le baba au rhum, chantilly et fruits frais

Notre café gourmand

Soupe de banane-passion infusée à la citronnelle et cardamome, glace coco

Assiette de fromage affiné de chez Vincent Thomas