

## LES ENTRÉES

Salade de tomates <i>à la fleur de sel de l'île, jonchée au basilic.</i>	16
Tartare de maigre et thon rouge <i>de l'Atlantique, algues sauvages de l'île.</i>	19
Chair de tourteau <i>au beurre demi-sel, mange-tout croquants.</i>	30
Gelée de crevette grise <i>aux algues sauvages de l'île, coques.</i>	18
Moules Billy-By.	14
Œuf bio cocotte <i>aux langoustines.</i>	28



## PLATS

Merlan braisé <i>moquettes et oignons nouveaux.</i>	29
Lieu jaune de ligne rôti <i>pousses d'épinard ; beurre nantais.</i>	28
Mousseline de langoustine <i>velouté Vert.</i>	35
Brandade de morue au Haddock <i>crème d'ail noir, chou pointu.</i>	24
Magret de canard gras. <i>sauce bigarade.</i>	38
Coquelet à la moutarde <i>sauce Jean Vignard.</i>	28
Tartare de bœuf, sauce César.	25
Côtes d'agneau grillées <i>pipérade.</i>	30
En accompagnement au choix : <i>purée de pommes de terre 1/2 sel ; pommes de terre de l'île au laurier ; aubergine laquée au miso ; crème de courgette à la menthe ; salades du moment.</i>	

## FROMAGES

Petit plateau de fromages fermiers du moment.	12
Servi avec : <i>Meschun, noisettes caramélisées, confiture.</i>	



## LES DESSERTS

Baba au rhum <i>marmelade de pamplemousse rose, chantilly.</i>	14
Parfait glacé framboise <i>sirop onctueux au basilic.</i>	13
Poêlée de cerises <i>au Pineau des Charentes, glacé caramel, feuille muscovado.</i>	13
Eau de pampelune <i>glacé chocolat Caraïbes, sablé, feuille et ganache de chocolat Jivara.</i>	13
Salade de fruits.	10
Sélection de glaces et sorbets. <i>la boule</i>	4



# Coquillages et crustacés



## Huîtres

2 Fines n°2 Pattedoie 5

2 Ronces n°2 David Hervé 7

2 Spéciales Gillardeau 9

*Beurre aux algues de l'île*

*Gel de citron au cerfeuil*

*Vinaigre Martin Pouret à*

*l'échalote*

*Dentelles de pain de seigle*

12 bulots 10

3 huîtres Gaya 15

*spéciales Pattedoie.*

Langoustines (500g environ) 40

*mayonnaise aux algues de l'île.*

Palourdes 40

*David Hervé gratinées.*

Coques 12

*au Muscadet.*



Le plateau de fruits de mer 120

pour 2 personnes

Six langoustines

Six huîtres

*de trois ostréiculteurs*

Six bulots

Bigorneaux

Six palourdes

Tartare de thon rouge

*de l'Atlantique*

Crème de moule

*Billy-by*

Persillade de couteaux

Tarama

*Beurre aux algues de l'île*

*Gel de citron au cerfeuil*

*Vinaigre Martin Pouret à*

*l'échalote*

*Dentelles de pain de seigle*

*Mayonnaise à la spiruline*



Homard bleu

supplément en fonction

du cours de la marée

MENU ENFANT  
(jusqu'à 12 ans)

15€

Plats

*Poisson du jour*

*ou*

*Suprême de volaille rôti*

Accompagnements

*Pommes frites*

*ou*

*Purée de pommes de terre*

*ou*

*Purée de courgettes*

Desserts

*Glace et sorbet maison*

*(1 boule) chantilly*

*ou*

*Salade de fruits frais*

*ou*

*Compote de pommes maison*