

6 Huitres chaudes, beurre Nantais à la fondue de poireaux	20 €
Huitres du Parc de L'Île aux Moines n° 2 La Douzaine	22 €
Duo de Saumon Fumé & Gravelax « Maison » crème à l'aneth	20 €
Salade Terre & Mer « Queues de Langoustines rôties & Ris de Veau braisé »	26 €
Palourdes farcies sur lit de Sel de Guérande	19 €
Noix de Saint-Jacques poêlées	25 €
Salade de homard & Saint-Jacques tièdes vinaigrette aux agrumes	32 €
Cuisses de Grenouilles Fraîches « juste ail et persil »	30 €
Soupe de Poissons aux Croûtons et sa Rouille Sétoise	15 €
Mi-cuit de Foie gras de Canard « Maison » caramel de vins épicés	19 €
Gratin de Queues de Langoustines & Saint-Jacques sauce Homardine	28 €
Salade Royale « homard, saumon fumé et foie gras »	32 €

### Le chef vous propose

Pressé de Crabes du Croisic 24 €

Cuisses de Grenouilles fraîches 30 €

Salade Terre & Mer 26 €  
« Langoustines rôties & Ris de veau braisé »

« Tous nos plats sont préparés au sel de Guérande »

Homard Bleu Breton Rôti en Carapace sauce coraillée à l'estragon (600 g)	
Bar en croûte de sel de Guérande 1 kg (2 personnes)	75 €
Filet de Bar Grillé sur la Peau au beurre blanc	28 €
Blanquette de lotte aux petits légumes	26 €
Filet de Saint-Pierre aux coquillages	28 €
Turbot grillé Sauce Hollandaise	32 €
Sole Meunière ou grillée aux Légumes de Saison	32 €
Tagine de filets de rougets de roche	24 €
Risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo	
Turbot aux langoustines sauce crustacés	34 €

Tous les Poissons peuvent être accompagnés de Beurre Blanc