



≈ La Marée ≈

18,60 €

(sous réserve lors des week-ends et ponts)

1 ENTREE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT 15,50 €

LE PLAT DU MOMENT 11,70 €

(ces formules et plats ne sont pas servis le samedi soir, les soirs
durant les ponts, le dimanche midi et le midi des jours fériés)

LE VELOUTE D'AUTOMNE

Cappuccino de potiron au lard fumé, crème fouettée,
petits croûtons et copeaux de Parmesan.

LE MAQUEREAU

Filet de maquereau fumé maison et tranché par nos soins,
poireau grillé, aïoli aux herbes folles

LA SUGGESTION DU CHEF

Sélectionnée selon les produits du marché et de saison

≈

POISSON OU VIANDE DU MOMENT

La viande, sélectionnée selon les produits du marché

Le poisson, sélectionné selon les arrivages

La viande grillée

≈

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES

≈ MENU DES PETITS MOUSSES ≈

(Jusqu'à 12 ans)

1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON 10 €

Jambon blanc, steak haché, escalope de poulet ou filet de poisson au beurre blanc
(garniture au choix : pâtes fraîches , pommes de terre grenailles ou assortiment de légumes)

≈

Glace 1 boule (chocolat, barbe à papa, vanille, fraise),
mousse au chocolat ou salade de fruits frais

≈

Vittel sirop, jus d'orange ou Coca-cola

≈ Les Alizés ≈

Entrée + Plat + Dessert 26,70 €



1 ENTREE + 1 PLAT

OU

1 PLAT + 1 DESSERT

22,70 €

*



LE MERLU, SAUMON FUME ET SEICHE

Navarin de merlu, saumon fumé maison et margatte (seiche),
fondue de légumes, velouté au Noilly Prat et marjolaine.

LE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard (maison Soulard), mi-cuit au Coteaux du Layon,
poire confite et raisin Muscat, petit pain de campagne aux figues.

LE CHEVRE FRAIS D'AIZENAY *

Vol au vent de chèvre frais de pays, fondue d'oignons au miel,
fricote de poitrine de canard et champignons, jus laqué.

MOULES DE BOUCHOTS *

Moules de bouchots à la crème,

≈

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud poché au lait de coco, salsa mangue-piquillos,
beurre de gingembre et citron vert.

LA PIÈCE DE BŒUF

Émincé de pavé de bœuf poêlé, mignonnette et fleur de sel,
jus de veau lié aux aïrelles.

LE VEAU

Rond de veau rôti en croûte de thym et noisettes, crème de cèpes.

LES NOIX DE SAINT JACQUES (+ 2 €)

Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson »

≈

NOTRE SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ BEILLEVAIRE (+ 5 €)

≈

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES



≈ Les Embruns ≈

33,00 €

L' ESCAPADE GOURMANDE

Foie gras de canard mi-cuit au Coteaux du Layon, spirale de saumon fumé, magret de canard fumé, pressé de merlu, mini vol au vent au chèvre frais, crème ciboulette, julienne de radis noir et pomme Elstar.

LA QUEUE DE BŒUF ROSSINI

Burger de queue de bœuf confite et son escalope de foie gras poêlé, jus aigre doux pomme-coing.

LES GAMBAS

Civet de gambas et noix de pétoncles, bisque crémeuse au whisky, thym frais et paprika, pâtes à l'encre de seiche.

L' ASSIETTE DE 7 LANGOUSTINES (selon arrivages)

LES 6 HUITRES DE L' ATLANTIQUE (N°2)*

≈

LES ANGUILLES *



Tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, ail et persil plat

LE BAR

Filet de bar mariné puis grillé, fleur de sel et piment d'Espelette, fumet crémé à l'anis étoilé et salicornes.

LES RIS DE VEAU

Cocotte de ris de veau poêlés, petits légumes en persillade et jus corsé au Banyuls.

LES NOIX DE SAINT JACQUES

Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson »

L' AGNEAU

Gigot d'agneau braisé à l'os, fricassée de pleurotes et girolles en persillade, jus de cuisson lié châtaigne et noix.

≈

NOTRE SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ BEILLEVAIRE (+ 5 €)

≈

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES



Le croquant noix de coco-nougat

(croquant noix de coco-nougat, tartare de fruits exotiques,
coulis de fruits des bois)

La glace ou sorbet

(2 parfums au choix)

La suggestion du pâtissier

La coupe Amarena

(2 boules vanille, cerises griottes aromatisées au kirsch)

Le colonel - Vodka

(2 boules citron vert, Vodka)

Le moelleux chocolat

(moelleux au chocolat noir, cœur coulant pistache,
anglaise à la fève de tonka)

Le baba maison

(baba maison à la liqueur de mandarine,
crème légère kalamansi, suprêmes d'agrumes)

Les profiteroles

(profiteroles maison, choux au lait, glace vanille,
sauce chocolat noir, chantilly, éclats de noix de pécan caramélisées)

La brioche façon pain perdu

(brioche façon pain perdu, émincé de pomme rôtie,
caramel au beurre salé et chantilly)

La farandole de mini dessert

(profiterole sauce chocolat et chantilly / brioche façon pain perdu /
crème brûlée au kamok / mini croquant noix de coco-nougat /
verrine de fruits exotiques, crème légère kalamansi)



MENU VEGETARIEN

18.60 €



LE VELOUTE D'AUTOMNE

Cappuccino de potiron au lard fumé, crème fouettée,
petits croûtons et copeaux de Parmesan.

LE MAQUEREAU

Filet de maquereau fumé maison et tranché par nos soins,
poireau grillé, aioli aux herbes folles

LA SUGGESTION DU CHEF

Sélectionnée selon les produits du marché et de saison

≈

Œuf cocotte aux champignons et persillade, assortiment de légumes de saison

OU

Omelette au fromage, salade et assortiment de légumes de saison

OU

Le poisson du moment sélectionné selon les arrivages

≈

Dessert au choix



MENU SANS GLUTEN

26,70 €



LE MERLU, SAUMON FUME ET SEICHE

Cassolette gratinée de merlu, saumon fumé maison et margatte (seiche), fondue de légumes.

LE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras de canard (maison Soulard), mi-cuit au Coteaux du Layon,
poire confite et raisin Muscat, petit pain sans gluten.

MOULES DE BOUCHOTS

Moules de bouchots à la crème,

≈

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud poché au lait de coco, salsa mangue-piquillos,
beurre de gingembre et citron vert.

LA PIECE DE BŒUF

Émincé de pavé de bœuf poêlé, mignonnette et fleur de sel,
jus de veau lié aux aïrelles.

LE VEAU

Rond de veau rôti en croûte de thym et noisettes, crème de cèpes.

LES NOIX DE SAINT JACQUES (+ 2 €)

Les noix de St Jacques grillées, beurre blanc façon « Le Robinson »

≈

DESSERT AU CHOIX

Coupe de fruits frais rafraichi au sorbet citron OU glace ou sorbet artisanal OU dessert au choix

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES