



## Les entrées

EN APÉRITIF, À PARTAGER, OU SEUL.

30 grammes de caviar Prunier, brioche toastée	54,00 €
Accras de morue. 10 pièces:	10.50 €
12 Pétoncles au beurre d'escargots	10.00 €
Bulots 450g aux 3 sauces. aioli, rouille, mayonnaise.	12.00 €
4 grosses crevettes sauvages poêlées ail et persil.	19.00 €
Les deux oeufs bio à la coque au caviar Prunier et oeufs de truite, mouillettes de saumon fumé.	23.00 €
Raviole de homard, julienne de légumes, crème de homard, demi queue de homard	30.00 €
1/2 homard mayonnaise.	20.00 €
Duo de homard Breton et crabe, sauce cocktail servi sur brioche toastée et nid de salade.	30.00 €
Duo de saumon fumé label Rouge et foie gras maison .	15.00 €
Saumon label rouge fumé maison.	12.00 €
Foie gras et ses toasts briochés.	15.00 €

## soupes

Cappuccino de homard et sa brochette de homard.	25.00 €
Soupe de poissons maison et sa garniture	9.00 €

## Plats végétarien.

Risotto à la tomate, tuile de parmesan, tomates confites.	17.00€
Penné maison à la crème de basilic tomate et petits légumes	17,00€

## Le vivier

<b>Homard bleu:</b>	90 € le kg
servi rôti ou bouilli avec sa garniture et sauces	
<b>Hamburger de homard et crabe.</b>	31.00 €
<b>Homard entier à l'armoricaine.</b>	45.00 €
Homard pré décortiqué servi en cocotte et tagliatelle maison	

**Les Pathomards:** Queue de homard rôtie décortiquée sur tagliatelles fraîches, crème de homard. 45.00 €

**Salade de homard bleu** aux agrumes et à l'avocat 45,00 €

## La Symphonie du Baligan

POUR 2 PERSONNES: 91.00 €

Un homard rôti, deux crevettes sauvages, deux langoustines, seiche, calamars sur spaghetti maison à l'encre de seiche et moules.

## Menu Homard 75.00€

### Entrées

Raviole de homard, julienne de légumes, crème de homard, 1/2 queue de homard.  
Cappuccino de homard et sa brochette de homard  
Duo de homard Breton, et crabe, sauce cocktail servi sur brioche toastée.

Le demi homard mayonnaise.

### Plats

Le homard rôti au four.

Les pathomards:  
homard décortiqué sur tagliatelles fraîches, crème de homard.

La symphonie pour deux.  
(voir descriptif à la carte)

Le Burger de homard et crabe.

Homard entier à l'armoricaine pré décortiqué servi en cocotte et tagliatelle maison

Salade de homard aux agrumes et à l'avocat

### Dessert au choix à la carte

Tarte tatin à commander au début du repas

## MENU DE SAISON: 46 €

Entrées: 15.00 €(à la carte).

Oeuf cocotte foie gras et grosses crevettes sauvages toasts brioche

ou

Assiette autour de l'huître d'Aneslle chaude, en tartare, au caviar vegetal

ou

Tournedos de sole farci au saumon et crabe aux deux asperges, beurre blanc et homardine, goujonette de sole

Plats: 28 €(à la carte).

Cocotte de turbot et langoustines à la crème d'oscille et aux petits légumes

ou

L'hon mi-cuit au sésame façon Rossini  
gastrite aux agrumes  
gratin de pomme terre, courgette

ou

Bar de côte à la plancha, sur purée à la truffe d'été, râpé de truffe d'été, salade verte à l'huile vierge

### Desserts:

Dessert au choix à la carte.

Tarte tatin à commander au début du repas

## Les poissons de côte du jour

selon arrivages

prix au kilo : 80€

**Belle Sole**  
**Bar sauvage**  
**Turbot**  
**Saint Pierre**

## Plats & spécialités

Pavé de bar sauvage au beurre blanc aux oeufs truite et ciboulette.	28.00€
Pavé de haddock fumé maison	23.00€
La Bouillabaisse Cabourgeaise	23.00€
Carbonara de seiche aux spaghettis noirs	23.00€
Choucroute de la mer aux trois poissons lardons, et moules.	23.00€
Aile de raie poêlée aux câpres où à la crème.	23.00€

## Sur le billot

Suprême de pintade farci au foie gras façon Cabourgeois, gratin de pomme de terre	23,00€
Filet de veau morille, tagliatelle	23.00€
Suprême de poulet fermier aux trois crustacés: langoustine, crevette sauvage, crème de homard sur tagliatelles.	23.00€

## Formule Fruits de Mer

48.50 € (Entrée, plat, dessert)

## FORMULE +1/2 HOMARD. 65.00 €

Mise en bouche

Soupe de poissons maison.

Plateau de fruits de mer :

1/2 tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses Mada bio, 4 huîtres Gold Beach, amandes, bulots et crevettes grises.

Dessert au choix à la carte.

Tatin à commander en début de repas.

## Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer du menu seul:	38.50 €
Avec demi homard.	55.00 €
Assiette de 12 crevettes Madagascar bio	17.00 €
Crevettes grises, beurre demi-sel	10.50 €
Tourteau mayonnaise 600g-800 Gr	22.00 €
Bulots Mayonnaise 400g	11.50 €
1/2 Tourteau mayonnaise	12.00 €

Langoustines XL :

les 6: 20.00 €, les 9:30.00 €, les 12: 40.00 €

Les Huîtres:

N°3 Les Veules les roses.

Les 6 : 14.50 € / les 9 :21.75 € / les 12 : 29.00€

N°3 Les Gold Beach

Les 6: 12.00 €- Les 9: 18.00 € - Les 12: 24.00 €

N°3 Huîtres exceptionnelles ostra régali

Les 6: 16.50 €- Les 9: 24.75 € - Les 12 33.00 €

Assiette de dégustation de nos 3 sortes d'huîtres:

Les 6 :14.50 €/Les 9: 21.70 €/Les 12:29.00 €

Toute la fraîcheur du grand large