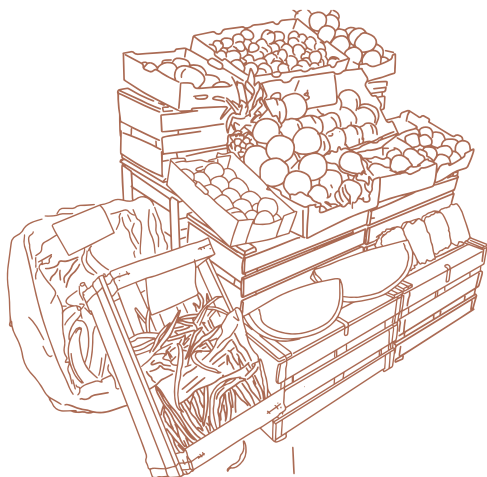


NOTRE CARTE

Désormais, profitez de notre carte de restauration le soir également, du jeudi au samedi !



La Cave à Fromages

Saint-marcellin entier	8 €
Saint-marcellin demi	4 €

Le Comptoir Sucré

Mousse de marrons	6 €
Fondant au chocolat	7 €
Tartelette au chocolat	8 €

Les plats sur commande

Minimum 48 heures à l'avance

Cochon de lait farci	Sur demande
Pâté en croute maison	Sur demande
Gigot d'agneau de 7 heures	180 - 260 €
Côte de bœuf maturée	dès 130 €/ kg
Bar ou dorade royale en croute de sel	Sur demande

La Carte des Entrées

Tartare de saumon aux agrumes	12 €
Gravlax de saumon maison, mousse d'aneth	12 €
Œuf en meurette	10 €
Rillettes de cochon maison ①, toasts grillés	10 €
Pâté en croute maison (canard, poulet, porc, veau, foie gras) ①	16 €
Terrine maison (porc/veau/estragon/pistaches) ①	10 €

Le Banc de l'Ecailler

Huîtres Spéciale de Claires N°3 (Marennes d'Oléron)	x 6 : 12 € / x 12 : 22 €
Huîtres Spéciale Isigny N°3 (Normandie)	x 6 : 15 € / x 12 : 28 €
Huîtres Spéciale Friandise Geay N°4 (Charente-Maritime)	x 6 : 17 € / x 12 : 32 €
Huîtres Spéciale Ostra Regal N°3 (Bretagne)	x 6 : 20 € / x 12 : 38 €
Crevettes roses Perle de Corail & mayonnaise maison	x 5 : 12 €

Cuisine à Partager

Cuisseau de cochon de lait rôti ①	3 pers.	100 €
Cordon bleu géant ①	8 pers.	160 €
Côte de bœuf charolaise ①	dès 2 pers.	95 €/kg.

La Carte des Plats

Pavé de saumon, purée de pommes de terres maison	23 €
Parmentier de cochon maison ①, salade verte	24 €
Selle d'agneau ③, cocos de paimpol à la sauce tomate	24 €
Tartiflette maison au reblochon de Savoie ①, salade verte	21 €
Travers de porc régional caramélisé ①, frites maison	23 €
Onglet de bœuf ②, sauce vin rouge, frites maison	24 €

Origine des viandes : ① France ② U.E. ③ U.K.