
Les Entrées

<i>Œuf mollet, Façon Meurette</i>	<i>16,00 euros</i>
<i>Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Coupe de Bigorneaux*</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise* (environ 200g)</i>	<i>22,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise* (environ 400g)</i>	<i>40,00 euros</i>
<i>½ Crabe ou ½ Araignée* (selon l'arrivage)</i>	<i>14,00 euros</i>

Les Huîtres

<i>Huîtres Creuses Legris n°3*</i>	
<i>Les 6</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>24.00 €</i>

* Sans Gluten



Les Fruits De Mer

<i>Assiette de Fruits de mer</i> * (1 personne)	32,00 euros
<i>(3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	
<i>Plateau de Fruits de mer</i> * (1 personne)	55,00 euros
<i>(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	
<i>Homard Grillé</i> * (présenté vivant) Env.500g/pers <i>Selon Arrivages</i>	15,00 euros Les 100g
<i>Langouste Grillée</i> * (présentée vivante) Env.600g/pers <i>Selon Arrivages</i>	18,00 euros Les 100g
<i>Crabe à la planche</i> * (Crabe précassé, Mayonnaise) Env.1kg/1,2 kg <i>Servi avec des pommes de terre</i>	24,00 euros

Si vous ne terminez pas votre plateau, emportez le à votre domicile (on s'occupe de tout)

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter...

La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Sans Gluten



Les Incontournables

<i>L'Ormeau Sauvage, Mariage Terre et Mer*</i>	55,00 euros
<i>Les Noix de St Jacques de la Rade, Velours de Patates douces, Anguille fumée et gelée de Hareng, Beurre Yuzu*</i>	29,00 euros

Les Poissons

<i>Trilogie de Poissons, Far noir et Légumes façon « Pot au Feu », Lipig</i>	20,00 euros
<i>Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes, Bouillon à l'Ail doux</i>	26,00 euros
<i>Dos de Cabillaud, Crémeux d'Aubergines, Jeunes pousses d'Épinard, Vierge Grenobloise</i>	25,00 euros
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez*</i>	30,00 euros

Les Viandes

<i>Poitrine de Porc confite aux Algues, Embeurrée de Pommes de Terre au Sésame grillé, Jus aux Algues*</i>	25,00 euros
<i>Filet de Bœuf « Façon Rossini »*</i>	29,00 euros

Nos viandes sont d'origine Française

* Sans Gluten



Les Desserts

<i>Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion</i>	10,00 euros
<i>Elégance au Chocolat Noir</i>	10,00 euros
<i>Le Soufflé au Grand Marnier*</i>	12,00 euros
<i>Pannacotta « façon vin chaud », Poire pochée</i>	10,00 euros
<i>Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc</i>	10,00 euros
<i>Irish Coffee</i>	10,00 euros

Les Glaces

<i>Partition glacée</i> Déclinaison de sorbets	9,00 euros
--	------------

Composez votre coupe avec les glaces artisanales : **JAMPI**

1 boule : 3,00 euros **2 boules :** 6,00 euros **3 boules :** 9,00 euros

Avec ou Sans Chantilly

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Framboise, Fruits de la Passion, Poire, Orange Sanguine

* Sans Gluten



Menu « Île Stagadon » 46,00 € (3 plats)

1 entrée au choix :

- Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette
- Œuf mollet, Façon Meurette

~~~

1 plat au choix :

- Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes, Bouillon à l'Ail doux
- Dos de Cabillaud, Crémeux d'Aubergines, Jeunes pousses d'Épinard, Vierge Grenobloise
- Poitrine de Porc confite aux Algues, Embeurrée de Pommes de Terre au Sésame grillé, Jus aux Algues

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion
- Élégance au Chocolat Noir

---

Menu Tour Noire 32,00 €

---

**Déclinaison possible de ce menu pour les Végétariens à 28,00 €**

- Velouté de Butternut, Brisures de Châtaignes et Herbes fraîches\*
- Trilogie de Poissons, Far noir et Légumes façon « Pot au Feu », Lipig
- Pannacotta « façon vin chaud », Poire pochée



---

Pour les enfants

(Uniquement -12 ans)



« Com' Maman, Com' Papa »

Tous les plats et menus de la carte, en portions adaptées à nos jeunes gourmets,  
Mais les Prix de la carte divisés par 2

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.  
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*

---

Menu « Île Vierge » 59,00 € (4 plats)

---

- Méli-Mélo de Betteraves marinées, Poisson fumé par nos soins, Vinaigrette Ciboulette

~~~

- Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois

~~~

1 plat au choix :

- Lotte rôtie, Crispy au Lard, Nouilles chinoises croquantes, Petits légumes, Bouillon à l'Ail doux

- Dos de Cabillaud, Crémeux d'Aubergines, Jeunes pousses d'Épinard, Vierge Grenobloise

- Poitrine de Porc confite aux Algues, Embeurrée de Pommes de Terre au Sésame grillé, Jus aux Algues

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Baba au Rhum, Ananas poché, Sorbet Passion

- Élégance au Chocolat Noir

- Soufflé au Grand Marnier

---

Menu « Plaisir dans les Abers » 86,00 € (6 plats)

---

Ou 80.00€ sans fromages (5 plats)

**Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation**

*Le Royal de Champignons, Dans son jardin des sous bois*

~~~

Les Noix de St Jacques de la Rade

~~~

*Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez*

~~~

Le Filet de Bœuf « Façon Rossini »

~~~

*Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc*

~~~

Le Soufflé au Grand Marnier

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*