



# MENUS

VOTRE CHEF JULIEN FOSSÉ ÉLABORE LA  
TOTALITÉ DE CETTE CARTE AVEC DES PRODUITS  
FRAIS. LE TOUT « FAIT MAISON » .

## MENU du CAPITAINE 22€

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

### ENTREES

Trilogie de chèvre chaud  
sur lit de salade

Crumble Italien  
(Tomates, mozzarella et basilic)

### PLATS

Filet de Perche  
sauce abricot

Mijoté de dinde aux 3 poivrons

Filet de bœuf\* à la fleur de sel  
des Sables d'Olonne  
(SUPPLÉMENT 5€)

### DESSERTS

Verrine aux deux  
chocolats

Sablé aux prunes

Duo de fromages AOC

Nos plats sont accompagnés de : Cannelé provençal et écrasé de pomme de terre saveur d'antan.  
\*Origine France

Nos prix incluent la TVA et le service

## MENU de l'AMIRAL 29€

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25€

### ENTREES

Foie gras, pudding aux épices  
maison et chutney

Eclair au saumon  
crème d'aneth

### PLATS

Magret de canard  
sauce miel balsamique

Dos de Cabillaud Breton  
crème de chorizo

Filet de bœuf\* à la fleur de sel  
des Sables d'Olonne

### DESSERTS

Financier et sa ganache  
montée au chocolat

Sabayon de fruits frais

Trio de fromages AOC

Nos plats sont accompagnés de : Cannelé provençal et écrasé de pomme de terre saveur d'antan.  
\*Origine France

Nos prix incluent la TVA et le service

Informez-vous :

**Menu du PETIT MATELOT 12 €**  
Plats végétariens sur demande