



NOS FORMULES GOURMANDES

ENTREES

Ravioles de Tourteau, écume curcuma (coriandre) 19 €
Small ravioli with crab, curcuma emulsion (coriander)

Pressé de volaille et asperges, salicornes en pickles 18 €
Pressed chicken and asparagus, pickled glasswort

Crèmeux de panais, cubes de poitrine de cochon caramélisé, Chantilly noisette 18 €
Creamy parsnip sauce, belly of pork cubes, whipped cream flavoured with hazelnut

Gravlax de truite de mer à la betterave, mousse légère à l'aneth et baie rose 19 €
Gravlax of sea trout with beetroot, light mousse flavoured with dill and pink berries

PLATS

Pavé de merlu, semoule végétale, écume Wasabi 34 €
Thick hake steak, vegetables like a semolina, Wasabi emulsion

Poitrine de canard, caramel de soja, cubes de polenta et pleurotes snackées 35 €
Breast of duck, caramelized soya sauce, polenta and grilled oyster mushrooms cubes

Superposition de lotte et foie gras, émulsion chorizo 37 €
Layers of monkfish and pan-sauteed foie gras, Chorizo emulsion

Poisson du moment au lait de coco et citron vert, risotto de petits pois 36 €
Fish of the day with coconut milk and lime, garden peas risotto

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de fromages 18 €
Selection of cheese

Riz au lait infusé à la vanille, pomme caramélisée 17 €
Rice pudding flavoured with vanillia, caramelized apple

Profiteroles de l'Albatros 18 €
L'Albatros' profiteroles

Financier pistache, tartare de mangue au poivre de Madagascar 17 €
Pistachio Financier (small sponge biscuit cake), tartare of mango with Madagascar pepper

Gourmandise de notre pâtissier, chocolat, cacahuète, caramel 18 €
Our pastrycook's chocolate, peanuts and caramel gourmet dessert

LES FORMULES

ENTREE+PLAT ou PLAT+DESSERT 47 €

ENTREE+PLAT+DESSERT 57 €

MENU DES PETITS MOUSSAILLONS 16 €

Pour les enfants de moins de 12 ans (for children up to 12)

Sirop à l'eau

Assiette de Rosette ou Assiette de crevettes

Filet de poisson ou pavé de boeuf

Glace 2 boules ou Glace Smarties



LA CARTE DE LA MER

PLATEAUX ET CRUSTACES (pour 1 personne) (Sur commande)

L'assiette gourmande de la mer 41 €

6 huîtres, 3 langoustines de la Cotinière, 10 crevettes, 250g bulots, 50g bigorneaux

Le plateau de crustacés 69 €

3 pinces de crabe, 6 huîtres, 4 langoustines de la Cotinière, 4 amandes,
1 clams, 6 crevettes roses, 250g bulots, 50g bigorneaux

Le plateau royal de crustacés 95 €

½ homard, 9 huîtres, 6 langoustines de la Cotinière, 10 crevettes roses,
250g de bulots, 100g de bigorneaux

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACES

Les Fines de Claire de chez Videau n°3

Les six	16 €
Les neuf	20 €
Les douze	24 €

Les Spéciales Gillardeau n°4

Les six	26 €
Les neuf	30 €
Les douze	35 €

Assiette de bulots (250g) 16 €

Assiette de langoustines (500g) Cours du jour

Assiette dégustation (6 Gillardeau, 6 Videau) 31 €

1 ou ½ Homard selon l'envie (24 heures à l'avance) Cours du jour



SHELLFISH AND SEAFOOD

SEAFOOD PLATTERS (1 person)

Gourmet Platter 41 €

6 oysters, 3 Dublin Bay prawns, 10 prawns, 250g whelks, 50g periwinkles

Seafood Platter 69 €

3 crab claws, 6 oysters, 4 Dublin Bay prawns, 4 dog cockles, 1 clams,
6 prawns, 250g whelks, 50g periwinkles

Royal Seafood Platter 95 €

½ lobster, 9 oysters, 6 Dublin Bay prawns, 10 prawns, 250g whelks, 100g periwinkles

OYSTERS AND SHELLFISH

Videau Oysters

Six	16 €
Nine	20 €
Twelve	24 €

Gillardeau Oysters

Six	26 €
Nine	30 €
Twelve	35 €

Meddley (6 Gillardeau, 6 Videau) 31 €

Whelks platter 16 €

Dublin Bay Prawns platter subject to market price

1 or ½ lobster (to be ordered 24 hours before) subject to market price

