



L'Eden à Coublerie c'est une aventure qui s'écrit en famille

SANDRA MOINE AUX FOURNEAUX, SÉBASTIEN SON MARI AU SERVICE. TOUS LES DEUX ACCOMPAGNÉS DE LEURS ENFANTS, ALEXANDRE ET NICOLAS EN CUISINE ET GABRIELLE EN CHEF DE SALLE.

L'OCCASION DE MARIER LEUR PASSION DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER AUX PARFUMS IODÉS DE LEURS RACINES VENDÉENNES. LEUR COUP DE CŒUR POUR LE PORT DE SÈTE EN MÉDITERRANÉE ET LEUR ATTACHEMENT À LA RÉGION LEUR PERMETTENT DE PRIVILÉGIER LES PRODUITS DU TERROIR ET LES CIRCUITS COURTS LOCAUX.

AVEC UN CRÉDO :

DU BON, DU FRAIS, DU VRAI, AU FIL DES SAISONS.

SANDRA, SÉBASTIEN ET LEURS ENFANTS NE BADINENT NI AVEC L'AMOUR QU'ILS PORTENT À LA CUISINE, NI AVEC LE DÉSIR DE RÉGALER LEURS CONVIVES ET DE LEUR OFFRIR CHALEUR ET CONVIVIALITÉ.



Les spécialités de la cheffe

Les

incontournables

SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN
ROUILLE ET CROUTONS
23€00

CASSOLETTE DE COQUILLAGES
À LA CRÈME PERSILLÉE
21€50

RETOUR DE LA CRIÉE
Prix au cours

La

Bouillabaisse

TRADITIONNELLE À LA FAÇON DE L'ÉDEN
FILETS DE DAURADE ET DE BAR, QUEUE DE LOTTE, GAMBAS, COQUILLAGES CUIT
DANS NOTRE SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN ACCOMPAGNÉ DE ROUILLE ET DE
CROÛTONS

Pour 1 personne **49€50**

ROYALE À LA FAÇON DE L'ÉDEN
FILETS DE DAURADE ET DE BAR, QUEUE DE LOTTE, GAMBAS, COQUILLAGES ET
HOMARD BLEU DU VIVIER CUIT DANS NOTRE SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN,
ACCOMPAGNÉ DE ROUILLE ET DE CROÛTONS

Pour 2 personnes **175€50**

La Parillada

TRADITIONNELLE
ASSORTIMENT DE POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES GRILLÉS, ACCOMPAGNÉ
D'UN AÏOLI

Pour 1 personne **41€50**

ROYALE
ASSORTIMENT DE POISSONS, CRUSTACÉS ET COQUILLAGES GRILLÉS,
HOMARD BLEU RÔTI À LA PLANCHA ACCOMPAGNÉ D'UN AÏOLI

Pour 2 personnes **165€00**



Le Menu carte de l'Eden à 49€50

Aux choix entrée, plat, dessert à la carte

Les entrées

SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN

Rouille et croutons

23€00

HUITRES CHAUDES DE BOUZIGUES N°2

en raviole ouverte,
velouté de fenouil au curry breton

18€50

LA SELECTION DE L'ÉCAILLER

composition de fruits de mer selon l'arrivage,

prix au cours

TARTARE DE BAR SAUVAGE

croquant granny smith,
émulsion iodé

21€50

Les plats

NACRE DE DOS DE CABILLAUD SKREI SAUVAGE

marinière perlée à l'huile d'aneth

26€50

BAR OU DAURADE DE MÉDITERRANÉE

Entier ou en filet snacké à la plancha,
calibre 300/400g

33€

NAGE DE SAINT JACQUES

DE LA BAIE DE SAINT BRIEUC

Juste saisies, emulsion de pommes de terre en bisque
de homard

39€50 supplément de 7€

RETOUR DE LA CRIÉE

prix au cours



Le Menu degustation 130€ par personne

Quand la cheffe rencontre l'écailler...

Mise en bouche

Laissez vous surprendre

Entrée

PLATEAU DE FRUITS DE MER

9 HUÎTRES SELECTION EDEN N°3, 3 HUÎTRES D'EXCEPTION GILLARDEAU N°4,
3 HUÎTRES DE MÉDITERRANÉE N°2,
5 CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR, 5 PALOURDES, 5 PRAIRES BANCHES,
5 BULOTS, 1/2 TOURTEAU

Plat

HOMARD BRETON DU VIVIER DÉCORTIQUÉ ET CUISINÉ À L'ARMORICAINE
ACCOMPAGNEMENT AU FIL DE LA SAISON

Fromage

DÉCLINAISON DE FROMAGES AFFINÉS OU FAISSELLE FERMÈRE

Dessert

ASSORTIMENT DE DESSERTS