

À la carte

Les entrées

SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN
rouille et croutons
23€00

LA SELECTION DE LA MER
6 huitres sélection de l' Eden,
3 crevettes bio de Madagascar
prix au cours

TARTARE DE POISSONS FRAIS
MARINÉ AU CITRON VERT,
BRUNOISE DE KIWI, ROQUETTE AUX
FLEURS SÉCHÉES À L'HUILE DE
MENTHE
21€50
HUITRES DE BOUZIGUES GRATINÉES
tombée de poireaux à la crème
d'ail gratinée au fromage local
18€50

Les plats

MERLU ENTIER DE LIGNE
grillé, en aioli
27€50

BAR ET DAURADE
MEDITERRANÉE
en filets snackés,
sauce lemon curd
29€50

RISOTTO DE HOMARD
version végétarienne disponible
supplément de 10€ en menu
35€50

STEAK DE THON SASHIMI
sauce au poivre
29€50

Le Menu carte de l'Eden à 49€50
Au choix entrée, plat, dessert à la carte

Demandez notre viande du moment
Pour les enfants une réduction de plat hors spécialités

Les spécialités de la cheffe

LA BOUILLABAISSE

TRADITIONNELLE À LA FAÇON DE L'EDEN
FILETS DE POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS
CUITS DANS NOTRE SOUPE DE POISSONS AU SAFRAN
ACCOMPAGNÉE DE ROUILLE ET DE CROÛTONS

Pour 1 personne **49€50**

ROYALE À LA FAÇON DE L'EDEN
COMME LA TRADITIONNELLE AVEC UN HOMARD
BLEU DU VIVIER

Pour 2 personnes **175€50**

LA PARILLADA

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

Pour 2 personnes **83€00**

Pour 1 personne **41€50**

ROYALE
COMME LA TRADITIONNELLE AVEC UN HOMARD
BLEU DU VIVIER

Pour 2 personnes **165€00**

LE HOMARD BRETON
DU VIVIER DÉCORTIQUÉ SERVI FROID OU CUISINÉ À
L'ARMORICAINE OU GRILLÉ A LA PLANCHA
ACCOMPAGNEMENT AU FIL DE LA SAISON
PRIX AU COURS

Menu du marché 29€50

6 HUITRES SELECTION DE L'EDEN
OU
CASSOLETTE DE MOULES

TAGLIATELLES DE RIZ AUX CREVETTES
OU
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

DESSERT DU MARCHÉ

Servi uniquement du mercredi
au vendredi midi

Quand la cheffe rencontre l'écailler...

MISE EN BOUCHE

Laissez vous surprendre

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

LE HOMARD BLEU

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

FROMAGE

DÉCLINAISON DE FROMAGES AFFINÉS OU FAISSELLE
FERMIÈRE

DESSERT

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Le Menu dégustation 130€ par personne