



Les entrées

SOUPE DE POISSONS GANGUI AU SAFRAN

Rouille et croutons
15€50

CARPACCIO DE THON SASHIMI ALBACORE

issu de pêche durable
Marinade aux herbes fraîches,
à l'huile de noix de Grenoble
19€50

L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

9 huitres sélection Eden n°3,
3 crevettes,
100g bulots de Granville
27€50

POÊLON DE COQUILLAGES

à la crème persillée
21€50

HUITRES GILLARDEAU N°4

LA BAIE DE SINCE
3 huitres **14€50**
6 huitres **26€00**
9 huitres **36€50**
12 huitres **47€50**

HUITRES DE MÉDITERRANÉE N°2

3 huitres **13€50**
6 huitres **18€90**
9 huitres **23€50**
12 huitres **27€50**

SELECTION DE L'EDEN N°3

3 huitres **8€50**
6 huitres **15€50**
9 huitres **18€50**
12 huitres **24€50**

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 1 personne **41€50**

ROYALE

COMME LA TRADITIONNELLE AVEC UN HOMARD
BLEU DU VIVIER

Pour 2 personnes **165€00**

HOMARD BLEU RÔTI

Crème façon armoricaine
15€00 les 100g
calibre 600/800g

Les plats

Accompagnement au fil des saisons

**DORADE MARBRÉE ENTIÈRE
DE LA CRIÉE D'ARCACHON**
400 gr environ snackée,
35,50€

**Filets de perche
150G**
Poêlés meunière
27€50

FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN
200g
Mi-cuit à l'unilatéral
au beurre nantais
34€

LOUP ENTIER DE MÉDITERRANÉE
300 gr environ, snacké,
aioli à l'ail des ours
35,50€

DOS DE CABILLAUD
Atlantique, 180g
Légèrement grawlaxé, cuisson
nacré en papillote
sauce provençale
29€50

POKE BOWL VÉGÉTARIEN
27€50

DEMANDEZ LA VIANDE DU MOMENT

POUR LES ENFANTS UNE REDUCTION DE PLAT HORS SPÉCIALITÉS

Menu de l'Eden 39€50

**MARMITE DE MOULES MARINIÈRE
OU
5 HUITRES SÉLECTION ÉDEN**

**RETOUR DE CRIÉE
OU
SARDINES MÉDITERRANÉE GRILLÉES**

**FLAN À LA LOUCHE AU LAIT ENTIER DE NOS
FERMES, COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ
OU
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON**

Menu du marché 29€50

**ENTRÉE, PLAT ET DESSERT DU JOUR
servi les midis en semaine**

La Cheffe de cuisine Sandra et sa brigade sélectionnent et reçoivent quotidiennement des produits frais, artisanaux, locaux ou circuits courts, pour vous offrir un maximum de qualité lors de votre dégustation.

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