

Les Entrées

- Les huîtres - Les 6 pièces 10 €
- Les 9 pièces 15 €
- La douzaine 20 €
- Le plateau de fruits de mer 50 €  
(1/2 tourteau, 6 huîtres, 5 langoustines, 100 gr bulots, crevettes suivant arrivage, coquillages du moment)
- Terrine de Foie Gras 21 €
- Les entrées du jour 18 €
- Le foie gras cru et cuit aux saveurs d'automne 23 €
- Noix de Saint Jacques Velouté de topinambours à la coco, mangue et granny épicées, Cédrat juste gratté 28 €

Les Poissons et viande

- Lotte habillée de lard basque et d'endives Palet de patate douce à la cannelle, sucs de poisson au citron vert 26 €
- Le plat du jour 22 €
- Homard Breton de notre vivier au beurre rouge 13 € les 100 gr
- Le fameux croustillant royal du Richelieu 29 €
- Pièce de bœuf au cœur de foie gras et betterave - Gâteau de risotto, blettes au parmesan, sauce poivrade 26 €
- La sélection de fromages sur assiette 6 €
- Le plateau de fromages 10 €

Les Desserts

- Les desserts du jour 7 €
- Crêpe soufflée glacée à l'orange, sauce caramel à l'orange 10 €
- Le caramélia, glace caramel à la fleur de sel 13 €
- Café gourmand 13 €