

Les Formules

Une Entrée: 20 €

Un Plat : 30 €

Un Dessert : 12 €

Entrée – Plat – Dessert

53 €

Nos Entrées

Le Tourteau

Petits pannequets des pinces assaisonnés en rémoulade de gingembre et combawa, coulis de mangue et coriandre

L'Artichaut bouquet

Cuit en barigoule, garni de pignons de pin et basilic, fine purée d'artichaut à la noisette

La Crevette sauvage de Méditerranée

En carpaccio, réduction de mandarine, pickels d'oignons rouges, râpé de brocoli

Le Foie gras de la Maison Masse

Juste poêlé, texture de poire, sorbet au vin jaune

Nos Plats

Ode à la Méditerranée

Poulpe, moule, rouget, loup, sabayon au comté et rouille safranée, soupe de poissons

Le Cabillaud de ligne

Le Dos confit à l'huile citron, le filet en brandade, piquillos et jus de persil

Le Homard de Bretagne

Poché dans un bouillon Sakura, girolles clous, consommé de homard lié au jus de linguine

+ 19 €

Le Bœuf de race Française

Le Filet mariné comme une gardianne, pommes de terre bouchon, têtes de cèpes confits

Nos Desserts

La Noix de Coco

En galet blanc, salade de fruits exotiques au fenouil confit

Le Chocolat noir

Allumette chocolat et caramel, glace caramel salée et jus de yuzu

Le Pastis de Provence

Un Pastis cacahuète mais en dessert !

Planche de fromages sélectionnés

Cabécou fermier, roquefort, comté 24 Mois, confit de figues de Provence

Notre Café Gourmand suivant le moment et la saison

Fermeture hebdomadaire: le mardi à partir du 15 Septembre

Les Huîtres

	6 pcs	12 pcs	A emporter
Gillardeau n°4 - Marennes d'Oléron	24 €	46 €	21/40 €
Spéciale Fine de Claire - Marennes d'Oleron	18 €	34 €	16/30 €
Impératrice - Arcachon Cap Ferret	18 €	34 €	16/30 €
Camargue - Carreau de Port St Louis	18 €	34 €	16/30 €
Pier 21 de Bouzigues - Etang de Thau	13 €	24 €	11/22 €

Les Coquillages et Crustacés

	Sur place	A emporter
Langoustines 16/20 - 6 pcs	18 €	15 €
Crevettes 30/40 - 10 pcs	16 €	13 €
Bulots - 20 pcs	12 €	10 €
Pinces de Tourteau de Bretagne - 500 gr	25 €	22 €

Les Assiettes

	Sur place	A emporter
L'Assiette du Chef Damien Cousseau <i>Carpaccio de Saint-Jacques (150gr), lamelles de Saint-Jacques crues marinées au citron, huile d'olive, sel des Salins du Midi et combawa</i>	25 €	22 €

La Composition dégustation

	Sur place	A emporter
Spi 2 - 15 pcs <i>3 Gillardeau, 3 Fines de Claire, 3 Impératrices, 3 Fines de Céline, 3 Camargue</i>	44 €	39 €

Les Plateaux

	Sur place	A emporter
Pier 21 Prestige pour 2/3 personnes <i>Carpaccio de Saint Jacques, 8 crevettes, 4 langoustines, 10 palourdes, 10 bulots, 21 huîtres dégustation, 3 Gillardeau, 3 Fines de Claire, 6 Pier 21 Bouzigues, 6 Camargue, 500 gr de tourteau, 1 homard bleu de Bretagne</i>	145 €	132 €
Spinaker pour 4/6 personnes <i>Carpaccio de Saint-Jacques (350gr), 12 crevettes, 6 langoustines, 20 palourdes, 20 bulots, 42 huîtres de dégustation, 9 Gillardeau, 9 Fines de Claire, 12 Bouzigues, 6 Impératrice, 6 Camargue</i>	180 €	162 €