

PLATEAUX DE FRUITS DE MER pour 2 personnes

PLATEAU DE FRUITS DE MER prix par personne 40 €
2 Fines de Claire n°3, 2 Gillardeau n°3, 2 Creuses Fines de Prat Ar Coum
4 moules, 2 clams, crevettes grises,
crevettes roses, bulots, palourdes, bigorneaux

PLATEAU ROYAL prix par personne 56 €
3 Gillardeau n°3, 3 Fines de Claire n°3, 3 Creuses fines de Prat Ar Coum,
3 plates Belon, 6 moules, 2 clams, 4 langoustines, 1 tourteau,
crevettes grises, crevettes roses, bulots, palourdes, bigorneaux

ASSIETTES FRUITS DE MER/CRUSTACÉS pour 1 personne

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 35 €
1 Amande, 2 praires, 1 clam, 2 palourdes, 2 bulots, bigorneaux, 2 moules,
1 plate Belon, 1 normande, 1 Gillardeau

ASSIETTE DE CRUSTACÉS 38 €
4 langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises, 3 écrevisses

HUÎTRES

. CREUSES FINES DE PRAT AR COUM N°3, les six 16 €
. NORMANDES N°3, les six 21 €
. FINES DE CLAIRES N°3 « David Hervé », les six 23 €
. PLATES BELON N°2, les six 24 €
. GILLARDEAU N°3, les six 26 €

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

. CLAM, la pièce 5 €
. MOULES CRUES, les six 6 €
. BULOTS, la portion 6 €
. BIGORNEAUX, la portion 6 €
. PALOURDES, les six 12 €
. CREVETTES GRISES, la portion 14 €
. CREVETTES ROSES, la portion 22 €
. LANGOUSTINES, la portion 37 €

SUGGESTIONS DE JACQUES MAXIMIN



COOKPOT d'endives, champignons et anguille fumée 18 €

Brandade de LIEU JAUNE de ligne truffée façon Rech 40 €

SAINT-JACQUES à la plancha, céleri et truffe 50 €

ENTRÉES

. Carpaccio de SAINT-JACQUES et salade de mâche 27 €
. Focaccia de ROUGET comme une pissaladière 28 €
. CHOU farci de FOIE GRAS et LANGOUSTINES 28 €
. Consommé et ravioli d'ÉTRILLES 20 €

POISSONS

. Filet de SAINT-PIERRE aux huîtres et jeunes poireaux 42 €
. AILE DE RAIE à la grenobloise 30 €
. Gratin de macaronis au HOMARD et champignons de Paris 36 €
. Fines tranches d'ENCORNETS aux oursins et cerfeuil 38 €

POISSONS ENTIERS

pour 2 personnes prix par personne 48 €
. SOLE de ligne épaisse dorée au beurre
pour 2 personnes prix par personne 45 €
. TURBOT de petit bateau rôti au citron, cumin et jus de cuisson

VIANDE ET VOLAILLE

. Filet de BOEUF aux échalotes 45 €
. VOLAILLE fermière des Landes aux moules 31 €

AU CHOIX pour accompagner vos plats

. POMME DE TERRE en purée
. Risotto de CROSNES
. Cassolette de LÉGUMES d'hiver

FROMAGE

. LE FAMEUX CAMEMBERT de Rech 10 €

DESSERTS

. Carré gourmand CHOCOLAT et CLÉMENTINE, granité agrume 14 €
. MISTER RECH: succès noisette glacé, sauce au chocolat chaud 14 €
. BLANC-MANGER safrané et pomme confite à la vanille 14 €
. LE FAMEUX ÉCLAIR XL de Rech au chocolat ou au café 14 €
. PAIN PERDU de Pastis d'Amélie, glace caramel au beurre salé 12 €
. GLACES ou SORBETS du moment 10.5 €