

## Dessert

---



**Crèmes glacées Sorbets Maison**

15  
€



**Fruits rouges chantilly**

22  
€



**Crumble aux framboises, sorbet yaourt**

21  
€



**Pavlova aux fraises, chantilly et noix de coco**

20  
€



**Tarte fondante au chocolat « Caraïbe »**

19  
€



**Millefeuille à la vanille de Bourbon**

22  
€

## Starter

---



**Nems langoustines de Loctudy sauce thaï**

36  
€



**Nems croustillants aux langoustines et champignons parfumés**

42  
€



**Tourteau frais à la vinaigrette**

38  
€



**Asperges, sauce mousseline**

38  
€



**Friture d'encornets et sa sauce tartare**

29  
€



**Bigorneaux**

8  
€

## Main Course

---



**Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel**

69  
€



**Loup grillé à partager, à l'écaille ou en croûte de sel**

69  
€

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

---



**Bulots**

16  
€

## L'ASSIETTE DE MARIUS

---



**6 huîtres Spéciales Papillons, poisson cru ou fumé, coquillages crustacés à la vinaigrette**

65  
€

## L'INCONTOURNABLE PLATEAU

---



**Coquillages Crustacés à partager**

165  
€

## Poissons Crus

---



**Bar cru à l'huile d'olive vierge**

34  
€



**Bar et saumon en tartare**

38  
€



**Carpaccio de Saumon frais au basilic**

34  
€

## PECHE DU JOUR

---



**Blanc de Saint Pierre rôti aux légumes printaniers**

67  
€



**Merlan de ligne Colbert**

49  
€

## Et aussi...

---



**Entrecôte grillée, sauce béarnaise**

52  
€

## HUITRES, COQUILLAGES & CRUSTACES

---



**6 Fines de Claire de Marenne N°3**

21  
€



**Homard Breton à la vapeur**

69  
€



**Clams (la pièce)**

6  
€



**6 Grosses Palourdes**

36  
€



**6 Spéciales Papillons**

24  
€



**6 Spéciales de Marennes N°2**

36  
€



**6 Creuses de Bretagne**

21  
€

## Senza categoria

---



**Linguine aux Palourdes**

46  
€