

Sébillon

Maison fondée en 1914

Le plateau Sébillon 75€/pers.

7 Creuses n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales n°5,
Praises ou palourdes, 1 Clam, 1 Tourteau, Langoustines,
3 Crevettes roses, Bulots, Crevettes grises

Le plateau Dégustation 42€/pers.

3 Spéciales n°5, 3 Fines de Claire n°3, 3 Creuses n°3,
3 Crevettes roses, Bulots, Crevettes grises

Les Huîtres & Crustacés

• Fines de Claire Marennes Oléron « Pascal Magné » N°3 les 6.....	17,70€
• Creuses de Bretagne « Pascal Magné » N°3 les 6.....	16,80€
• Spéciales « Gillardeau » N°5 Papillon les 6.....	19,80€
• Spéciales « Gillardeau » N°2 les 6.....	31,20€
• Belons ou Plates N°2 les 6.....	24,60€
• Clam, la pièce.....	4,50€
• Crevettes grises, les 100 g.....	8,00€
• Praises ou Palourdes, les 6.....	11,10€
• Bulots, la portion.....	12,00€
• Crevettes roses, les 7.....	17,00€
• Tourteau, la pièce.....	18,00€
• Langoustines fraîches, les 5.....	26,00€

Les entrées

Ravioles du Dauphiné à la crème de ciboulette.....	10,00€
Ceufs bio pochés en meurette.....	11,00€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons aillés.....	13,00€
Os à moëlle à la croque au sel, pain de campagne grillé.....	13,50€
Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, pickles de fenouil.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*..... par 6* : 14,50€ / par 12*	28,00€
Tartare de daurade, lentilles caviar, pickles oignons rouges.....	15,00€
Jambon d'Espagne Grande Réserve découpé en salle.....	16,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Foie gras de canard français, pickles de fenouil.....	25,00€



Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Sébillon

Maison fondée en 1914

Les poissons

Filet de daurade, sauce américaine, mousseline de panais.....	24,00€
Cuisses de grenouilles en persillade, pousses d'épinards.....	28,00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce beurre blanc, endives caramélisées.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	54,00€

Les viandes & recettes gourmandes

Tartare de bœuf « viande maigre hachée à la commande et préparée en salle à votre goût ».....	20,00€
Noix de joue de bœuf confite, carottes fondantes.....	22,00€
Tête de veau “ Vieille France ”, sauce ravigote.....	23,50€
Rognons de veau façon grand-mère.....	24,50€

Notre fameux gigot d'agneau « Allaiton de l'Aveyron ».....	31,00€
tranché devant vous à discrétion et ses lingots	

Ris de veau doré, jus au thym, fricassée de légumes.....	36,00€
Magnifique côte de veau poêlée, jus au thym.....	38,00€
Filet de bœuf, sauce au poivre.....	39,00€

Plateau de fromages affinés..... 13,00€

& son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

Les desserts

Salade mangue ananas passion, siphon piña colada.....	8,00€
Ile flottante, amandes caramélisées, crème anglaise.....	8,50€
Mousse au chocolat “ Guanaja ”.....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix de notre artisan glacier*.....	2 boules 6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Poire Williams, Citron, Framboise, Fruit de la passion, Rhum raisins	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte fine aux pommes, crème fraîche à la vanille ou boule de glace vanille.....	10,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint -James*.....	12,00€
Eclair géant maison au chocolat ou au café.....	12,50€
Crêpes suzette flambées au Grand Marnier.....	13,00€

Menu Petits Gastronomes 10€ Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans

- Filet de daurade, purée **ou** Steak haché, frites
- Glaces **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl) **ou** Demi-eau minérale

Automne - Hiver 2023/2024

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander. Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à minuit. Prix nets. Prix service compris (15% calculés sur le H.T). Afin de protéger notre aimable clientèle contre les chèques volés, une pièce d'identité sera demandée pour tout paiement par chèque.