

Sébillon

Maison fondée en 1914

Le plateau Sébillon 75€/pers.

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

Plateau Dégustation 43€/pers.

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

Les Huîtres & Crustacés

• Fines de Claire Marennes Oléron N°3 les 6 « Domaine Les Grandes Roches » 17,70€	• Crevettes grises, les 100 g 9,00€
• Les Creuses Bretagne N°3 les 6..... 16,80€	• Praires ou Palourdes, les 6..... 13,80€
• Spéciales « Gillardeau » N°5 Papillon les 6.... 19,80€	• Bulots, la portion..... 12,50€
• Spéciales « Gillardeau » N°2 les 6..... 31,20€	• Crevettes roses, les 12..... 17,00€
• Belons ou Plates N°2 les 6..... 24,60€	• Tourteau, la pièce..... 22,00€
	• Langoustines fraîches, les 5..... 28,00€

Entrées

Œufs mayonnaise.....	7,50€
Œufs pochés en meurette.....	10,00€
Ravioles de la Mère Maury à la crème ciboulette*.....	11,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6 14,50€
	par 12 28,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, crème de caviar Avruga.....	17,00€
Foie gras de canard, chutney poire figue.....	25,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre, pain de campagne grillé.....	25,50€

Poissons

Filet de daurade, crème de crevettes grises, mousseline de panais.....	24,00€
Cuisses de grenouilles en persillade, pousses d'épinards.....	28,00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce américaine, purée.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	56,50€



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

Viandes & Recettes Gourmandes

Tartare de bœuf « viande maigre hachée à la commande et préparée en salle à votre goût ».....	20,00€
Cuisse de canard confite, pommes grenaille.....	22,00€
Magret de canard du Sud-Ouest, jus au vinaigre de Xérès, pommes grenaille et champignons.....	23,00€
Tête de veau « Vieille France », sauce ravigote.....	23,50€
Rognons de veau façon grand-mère, pommes grenaille.....	24,50€

Notre fameux gigot d'agneau de nos régions, tranché devant vous à discrétion..... et ses lingots	31,00€
---	---------------

Ris de veau poêlé, jus au thym, pommes grenaille et champignons.....	36,00€
Magnifique côte de veau poêlée, jus au thym, purée.....	38,00€
Filet de bœuf façon « Sébillon », sauce au poivre, frites.....	39,00€
Chateaubriand grillé, sauce béarnaise, frites.....	39,00€

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait »

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)..... 13,00€

Desserts

Ile flottante, crème anglaise, amandes effilées.....	8,50€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix de notre artisan glacier*.....	2 boules 6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Poire, Citron vert, Framboise, Rhum raisin, Fraise, Cassis	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Sablé breton, pomme rôtie au four, crème vanillée.....	10,00€
Paris-Brest.....	11,00€
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** Le petit gigot, frites
- Glaces* **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

Automne - Hiver 2024/2025