

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 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€	• Praises 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 du Sébillon.....	7,50€
Ravioles de la Mère Maury à la crème ciboulette.....	11,00€
Asperges vertes et œuf poché, sauce vierge.....	11,50€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6 14,50€ par 12 28,00€
Tartare de bar et fenouil au citron vert.....	15,00€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes.....	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de saison.....	25,00€

Poissons

Filet de bar, beurre blanc, fricassée de légumes.....	23,00€
Tartare de bar et fenouil au citron vert, frites maison.....	24,50€
Cuisses de grenouilles en persillade, pousses d'épinards.....	28,00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce vierge, fondue de poireaux.....	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 du Sud-Ouest, pommes grenaille.....	22,00€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	23,00€
Tête de veau « Vieille France », sauce ravigote.....	23,50€
Rognon de veau servi entier façon grand-mère, pommes grenaille.....	24,50€

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

Ris de veau, jus au thym, pousses d'épinard.....	36,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Sébillon » ou grillé sauce béarnaise, frites maison.....	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 maison.....	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 Williams, citron vert, framboise, rhum raisin, fraise, cassis	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte fine aux pommes, 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.....	12,80€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	13,00€

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

- Filet de bar, purée **ou** Le petit gigot, frites
- Glaces* **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

Printemps / Été 2025

Prix nets - Service compris (15% calculés sur le H.T)

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.