

— Le plateau **Sébillon** 75€/pers. —

–Plateau Dégustation 43€/pers.– 3 Spéciales n°5, 3 Fines de Claire n°3,

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

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€
• Les Creuses Bretagne N°3 les 6	16,80€
• Spágialas « Cillandas» » Nº5 Denillan las (10 00€

- Spéciales « Gillardeau » N°5 Papillon les 6.... 19,80€

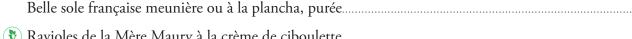
Crevettes grises, les 100 g	9,00€
Praires ou Palourdes, les 6	13,80€
Bulots, la portion	12,50€
Crevettes roses, les 12	17,00€
Tourteau, la pièce	22,00€
Langoustines fraîches, les 5	28,00€

33,00€ 56,50€

Entrées

Œufs mayonnaise du

Sébillon	7,50€
Oeufs 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	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*	14,80€
par 12	28,50€
Tartare de saumon d'Ecosse et pickles de fenouil	15,00€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques et crème de caviar Avruga	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de saison	25,00€
Poissons	
Pavé de saumon d'Ecosse, sauce beurre blanc, fricassée de légumes	24,00€
Cuisses de grenouilles en persillade, pousses d'épinards.	28,00€



Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette..... 18,00€

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de crevettes grises, purée.....





Viandes & Recettes Gourmandes

Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise, pommes grenaille Tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes grenaille Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille Rognon de veau façon grand-mère, pommes grenaille	19,80 [€] 20,00 [€] 22,00 [€] 23,00 [€] 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, légumes d'hiver rôtis	36,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Sébillon », frites maison	39,00€
Chateaubriand grillé, sauce béarnaise, frites maison	39,00€
Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à so	uhait »
Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à so Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl). Desserts	uhait » 13,00€
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)	
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)	13,00€
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison.	13,00 [€] 8,50 [€]
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison. Mousse au chocolat « Grand Cru ».	13,00 [€] 8,50 [€] 9,20 [€]
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison. Mousse au chocolat « Grand Cru ». Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix de notre artisan glacier*	13,00 [€] 8,50 [€] 9,20 [€] 6,50 [€]
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison	13,00 [€] 8,50 [€] 9,20 [€] 6,50 [€] 9,50 [€]
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison	8,50 [€] 9,20 [€] 6,50 [€] 9,50 [€] 9,80 [€]
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl) Desserts Ile flottante, crème anglaise maison	8,50 [€] 9,20 [€] 6,50 [€] 9,80 [€] 10,00 [€]

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

13,00€

Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....

- Pavé de saumon, purée **0u** Le petit gigot, frites
- Glaces* **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) ou Jus de fruits (20cl)

Automne / Hiver 2025-2026