

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 17,70€ « Domaine Les Grandes Roches »	• Crevettes grises, les 100 g 9,00€
• Les Creuses Bretagne N°3 les 6..... 16,80€ « Domaine Les Grandes Roches »	• 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 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*.....	par 6 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€
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de crevettes grises, purée.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	56,50€

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



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

Viandes & Recettes Gourmandes

Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise, pommes grenaille.....	19,80€
Tartare de bœuf haché à la commande et préparé 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€
Rognon de veau 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, 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 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 tatin, crème fraîche à la vanille Bourbon.....	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

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

Automne /Hiver 2025-2026

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.