

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

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

Entrées

Œufs mayonnaise du Sébillon.....	7,50€
Tête de veau en chiffonnade, sauce ravigote.....	10,00€
Artichauts poivrade marinés, copeaux de Cantal.....	10,50€
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.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne, servis en coquille*.....	par 6 14,80€ par 12 28,50€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de saison.....	25,00€

Poissons

Tartare de thon, avocat et citron vert.....	23,00€
Pavé de thon à la plancha, sauce vierge, fricassée de légumes.....	24,00€
Cuisses de grenouilles en persillade, pousses d'épinards.....	28,00€
Poêlée de gambas, sauce vierge tomates et olives, purée.....	31,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	56,50€
🌿 Ravioles de la Mère Maury à la crème ciboulette.....	18,00€

Viandes & Recettes Gourmandes

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€
Tête de veau "Vieille France", sauce ravigote.....	23,50€
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, fricassée de légumes au lard.....	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€ 3 boules 9,50€
Vanille, chocolat noir, café, poire Williams, citron vert, rhum raisin, fraise, cassis	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte sablée aux framboises, chantilly à la vanille Bourbon.....	11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	12,50€
Eclair géant maison au chocolat ou au café.....	12,80€
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.....	13,00€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	13,50€

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

- Ravioles à la crème ou Le petit gigot, frites
- Glaces* ou Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) ou Jus de fruits (20cl) ou Vittel fruité fraise-framboise (33cl)



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

Printemps / Été 2026

Prix service compris (15% calculés sur le H.T. / hors service).

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