

Le plateau Sébillon 76€/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 44€/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..... « Domaine Les Grandes Roches »	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.....	33,00€	• 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€

Les entrées

Œufs mayonnaise du Sébillon.....	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 moëlle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6*.....	15,00€
par 12*.....	29,00€
Tartare de daurade et moules en rémoulade au citron vert.....	16,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, perles de hareng Avruga.....	17,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison.....	19,00€

Les poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Aile de raie à la grenobloise, pommes vapeur.....	25,00€
Poêlée de gambas en persillade, haricots verts.....	31,00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de crevettes grises, purée.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	57,00€
 Ravioles de la Mère Maury à la crème ciboulette.....	18,00€

Automne / Hiver 2026-2027

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

Prix nets. 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.

Les viandes

Tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût.....	20,00€
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes sautées à la lyonnaise.....	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 croustillant, jus au thym, légumes 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 » 13,00€
& son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

Les desserts

Ile flottante et crème anglaise à la vanille.....	8,50€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)* 2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Citron vert, Poire Williams, Cassis, Fraise 3 boules	9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte Tatin du Sébillon.....	10,00€
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 » Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans

10€

- 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)