

## RESTAURANT LE CLIPPER

### *Coquillages et fruits de mer*

- Nos coquillages de saison en marinère d'estragon ou à la crème, pommes grenailles 15.00€
- Homard bleu de nos côtes simplement grillé (du mardi au samedi commande la veille avant 15h) 13 €/les 100g
- Plateau de fruits de mer (5 Langoustines, 5 Huîtres, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises, praires ou coquillages de saison) 45.00€

### *Les Entrées*

- Huîtres spéciales creuses n°3 bio de la baie de Quiberon ets Henry  
les 6 13.00€  
les 9 18.00€  
les 12 23.00€
- Entrée du jour du Menu Thalazur 10.00€
- Soupe de poissons de roche maison légèrement safranée, rouille, croûtons et emmental râpé 12.00€
- Notre saumon fumé maison au poivre, tartare de betteraves, baguettine de céréales toastée et crème de raifort 17.00€
- Tartare de bar à l'huile de noix et citron vert, caviar de céleri, crème aigrette 18.00€

### *Les grandes Entrées ou petites faims*

- Salade Caesar traditionnelle (Fine volaille parfumée au paprika, salade romaine, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Caesar aux anchois) 15.00€
- L'assiette de la Mer (3 huîtres sur un chutney de fruits exotiques, rillettes de poissons, gravlax de saumon, toasts, beurre d'agrumes et salade du moment) 19.00€

### *Les Plats*

- Les tagliatelles fraîches aux gambas et crème de gorgonzola 16.00€
- Plat du jour du Menu Thalazur 19.00€
- Saint Jacques snackées sur leur risotto à l'encre de seiche et crumble de parmesan 22.00€
- Le turbot rôti en aiguillettes, endives meunières, velouté au Noilly-Prat, chips de panais 27.00€
- Notre sole au beurre demi-sel façon meunière ou à la plancha, pommes grenailles ou écrasé de pommes de terre 32.00€
- Le filet d'agneau cuit en basse température, jus au poivre Timut, pleurotes et shiitakes, vitelottes rôties à la fleur de sel 27.00€
- Filet de bœuf cuit à la plancha, tartelette de confit d'oignons rouge et ses petits légumes du moment, crème de girolles 29.00€

### *Les Desserts*

- Dessert du jour du Menu Thalazur 8.00€
- La déclinaison de litchis (dessert diet 80 kcal) 9.00€
- Moelleux aux marrons, coulis de fruits de saison 10.00€
- Notre Pavlova aux agrumes, vinaigrette acidulée 10.00€
- La poire Belle Hélène aux fruits rouges 10.00€
- Café ou thé gourmand 10.00€
- Bonbon chocolat, sorbet, salade fruits et brownie chocolat blanc

### *Menu enfant*

Steak haché, nuggets, jambon blanc, viande ou poisson du jour  
pomme de terre grenaille, tagliatelle, riz, légumes du jour ou purée 12.00€

Dessert : Glace, compote ou dessert du jour

Boissons : Jus de fruits, eau, Oasis, coca-cola, Ice-tea ou sirop à l'eau