

LES VIVIERS DU PILON à Saint-Tropez...

Pour débiter...

Belle assiette de saumon mariné en Gravelax, chantilly de wasabi, jeunes pousses de wakamé. 26 euros

Ceviche de dorade au citron vert, piment d'espelette, coriandre et huile d'olive, bouquet d'herbes fraîches. 19 euros

Salade folle de Langouste royale, légumes croquants, gingembre cristallisé, avocat, mangue, gressins, suprême d'agrumes et sanguin au vinaigre. 38 euros

Poêlée d'encornets sautés à l'ail et au persil. 26 euros

A suivre...

Thon plein coeur snacké au sésame comme un tataki, wok de légumes déglacés au soja. 33 euros

Filet de pagre glacé aux épices douces et citron vert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes primeurs et sauce vierge. 37 euros

Poêlée d'encornets sautés à l'ail et au persil. (XL) 36 euros

Chapon en portefeuille farci aux légumes du soleil en ratatouille, frites de panisse, caramel de crustacés. 39 euros

Duo de Camarones et risotto. 41 euros

Dans nos viviers... Selon la saison...

Langouste Royale (les 100gr) 19 euros *Homard bleu* (les 100gr) 11 euros

L'étal de poissons "uniquement poissons sauvages"

Loup, Sole, Dente, Pagre, Mérou, Dorade, Saint-Pierre, Turbot, Chapon....
(les 100gr) 10 euros

La langouste avec les fameuses pâtes à la sauce. 80 euros

Le Best of...

Loup en croûte de sel et anis (les 100grs) 11 euros

Quelques douceurs...

<i>Pomme au four façon tatin, crème glacée nougatine.</i>	10 euros
<i>Crème brûlée parfumée à la lavande.</i>	9 euros
<i>Entremet pâtissier "tout chocolat".</i>	13 euros
<i>Délicatesse de citron givré.</i>	9 euros
<i>Assortiment de glaces "barbarac".</i>	9 euros
<i>Café gourmand.</i>	12 euros

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Nos plateaux...

PANACHE DE L'ÉCAILLER 38 euros

8 huîtres, 4 moules, 4 palourdes, 1 clam's
6 bulots, 4 crevettes, 2 langoustines

LE ROUGE (2 pers.) 119 euros

1 langouste royale (env.400gr)
1 Tourteau cal 600/800 grs
2 pinces de Red King crabe
4 crevettes 30/40
2 langoustines impériales

LE TOUT CRUSTACES 45 euros

1 pince de red King Crabe (env.300grs)
2 Langoustines impériales
6 bulots
6 crevettes Royales 30/40

LE ROYAL BRETON (2 pers.) 110 euros

Double panaché de l'écailler
avec homard bleu (env. 400grs)

LE GRAND ÉCAILLER 60 euros

Panaché de l'écailler
avec
Homard bleu

LE ROYAL (2 pers.) 140 euros

Double panaché de l'écailler
avec
langouste royale (env. 400grs)

LE SUPER PANACHE (2 pers.) 90 euros

Double panaché de l'écailler
avec tourteau

LE PILON ROYAL 190 euros

Double panaché de l'écailler avec
Langouste royale (env. 400gr)
Homard bleu (env. 400gr)
Et tourteau

So beautiful...

50 euros

10 huîtres, 8 moules, 6 palourdes, 4 clams, 15 bulots, 8 crevettes,
4 langoustines

So chic...

90 euros

10 huîtres, 8 moules, 6 palourdes, 4 clams, 15 bulots, 8 crevettes,
4 langoustines + Caviar

Plus simplement... L'assiette dégustation...

Le Buisson de langoustines	25 euros	Les 12 Bulots	10 euros
Le Bouquet de crevettes	18 euros	Les 12 Moules	8 euros
Les 6 Clam's	19 euros	Les 12 Palourdes	12 euros

De tout... Un peu.... 22 euros

3 huîtres, 3 moules, 2 palourdes, 2 crevettes, 2 langoustines

Les Huîtres... Selon arrivage

	<i>Les 6 pièces</i>	<i>Les 12 pièces</i>
Huîtres Marennes d'Oléron n°2	14 euros	26 euros
Huîtres Gillardeau n°3	20 euros	38 euros
Spéciale Ostra Régal n°2	23 euros	44 euros
Spéciale Ostra régál papillon n°5	12 euros	23 euros

Plateau dégustation... 35 euros

3 marennes n°2, 3 Spéciales n°2, 3 Gillardeau n°3, 3 Papillon