

LES VIVIERS DU PILON à Saint-Tropez...

Pour débiter

La soupe de poissons des viviers , rouille et croûtons 18 euros

*Belle assiette de saumon mariné en Gravelax, chantilly au wasabi,
jeunes pousses et wakamé 26 euros*

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

*Fraîcheur de queue de langouste, croustillant, passion,
suprêmes d'agrumes et légumes croquants 34 euros*

Poêlée d'encornets sautés à l'ail et au persil , mesclun 27 euros

A suivre...

*Tataki de thon mariné de sauce huître et sésame,
wok de légumes déglacé au soja 37 euros*

*Dos de cabillaud rôti, fricassée de légumes primeurs, palourdes et herbes
fraîches, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
aïoli et oeufs de saumon 34 euros*

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

Gambas flambées et risotto carnaroli au citron confit 42 euros

*Burger de homard bleu, tomate grappe, sauce cocktail à l'estragon, confit
d'oignons rouges, pont-neuf de panisse (38 euros*

Dans nos viviers... Selon la saison...^(1,2,3,4,7)

Langouste Royale (les 100gr) 19 euros Homard bleu (les 100gr) 13 euros
Cigales (les 100gr et selon arrivage) 15 euros

L'étal de poissons "uniquement poissons sauvages"

Loup, Sole, Dente, Pagre, Mérou, Dorade, Saint-Pierre, Turbot, Chapon...
(les 100gr) 12 euros

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

Le Best of...

Loup en croûte de sel et anis (les 100grs) 13 euros

L'exception

Filet de boeuf Charolais (env.200gr) grillé ou sauce au poivre,
pot-neuf de panisse et légumes primeurs 39euros

...Quelques douceurs...

Délicatesse de citron givré et shoter de limoncello 9 euros

Pomme au four façon tatin, crème glacée nougatine 10 euros

Crème brûlée parfumée à la lavande 9 euros

Marquise au chocolat et son coulis et fruits rouges 13 euros

L'assiette glacée des viviers: sorbet citron vert, passion,
framboise et glace Bulgare, coulis et meringue 11 euros

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Nos plateaux...

PANACHE DE L'ÉCAILLER 46 euros

6 huîtres Marenne Oléron n°3
4 moules, 4 palourdes, 1 clam's
6 bulots, 4 crevettes
2 langoustines

LE TOUT CRUSTACES 65 euros

1 patte de king crabe
2 langoustines
6 bulots
6 crevettes

LE SUPER PANACHE (2 pers.) 110 euros

Double panaché de l'écailler
avec tourteau (6/800gr)

LE ROYAL (2 pers.) 160 euros

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

LE ROYAL BRETON(2 pers.) 135 euros

Double panaché de l'écailler
avec homard bleu (env.500gr)

LE ROUGE (2 pers.) 165 euros

langouste royale (env.400gr)
tourteau(6/800gr)
2 pattes de king crabe
6 crevettes
2 langoustines

LE PILON ROYAL (2 pers.) 230 euros

Double panaché de l'écailler
avec langouste royale (env.400gr)
homard Bleu (env.500gr)
tourteau (6/800gr)

SO Beautiful 85 euros

10 huîtres Marenne Oléron n°3
6 palourdes
8 moules
4 clam's , 15 bulots
4 langoustines , 8 crevettes

supp. **Caviar osciètre** (10gr) 28 euros

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

<i>Les 12 Moules</i>	<i>9 euros</i>
<i>Les 12 Bulots</i>	<i>10 euros</i>
<i>Les 12 Palourdes</i>	<i>16 euros</i>
<i>Le Bouquet de crevettes (8 pièces)</i>	<i>21 euros</i>
<i>Les 6 Clam's</i>	<i>24 euros</i>
<i>Le Buisson de langoustines (6 pièces)</i>	<i>34 euros</i>

De tout... Un peu... 27 euros

*3 huîtres Marenne Oléron n°3, 3 moules, 2 palourdes,
2 crevettes, 2 langoustines*

Les Huîtres... Selon arrivage

	<i>Les 6 pièces</i>	<i>Les 12 pièces</i>
<i>Huîtres Marennes Oléron n°2</i>	<i>16 euros</i>	<i>30 euros</i>
<i>Huîtres Marennes Oléron n°3</i>	<i>14 euros</i>	<i>26 euros</i>
<i>Huîtres Gillardeau n°3</i>	<i>23 euros</i>	<i>44 euros</i>
<i>Spéciales Gillardeau papillons n°5</i>	<i>21 euros</i>	<i>40 euros</i>

Plateau dégustation... 37 euros

3 marennes n°2, 3 Marennes n°3, 3 Gillardeau n°3, 3 Papillon n°5

(ALLERGENES ALIMENTAIFRES.)

*1=gluten, 2=crustacés, 3=oeufs, 4=poissons, 5=arachides, 6=soja, 7=lait
8=fruits à coques, 9=moutarde, 10=graines de sésame, 11=mollusques, 12=céleri*