



13 €uros

Servi uniquement le midi (sauf Dimanche & jours fériés)

Entrée du jour



Plat du jour (Poisson ou viande)



Dessert du jour

Prix nets, service compris, menu hors boissons

Menu Des Dunes

19€00

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert

25€00

Entrée + Plat + Dessert

Faites vos jeux ...

27.50 €uros

(22€50 + 5€)

Entrée+ plat+dessert + bon de 5€ machines à sous

Une pièce d'identité est obligatoire pour l'accès au Casino

Farci de Saint Michel en l'Herm

Ou

Profiterole d'escargots persillés & flambés au pastis,

Brunoise de légumes & pignons de pin



Retour de pêche & sa sauce selon l'humeur du chef

Ou

Dessus de palette, sauce vigneronne aux petits oignons

Ou

Rizotto aux supions persillés & piquillos



Tiramisu à la mandarine

Ou

Brochette de brioche perdue , brunoise de poire caramélisée

aux quatre épices, ganache au chocolat

Ou

Assiette de fromages

Ou

Chocolat liégeois ou café liégeois

Menu

Les Embruns

35 €uros

9 huîtres de la Baie de l'Aiguillon sur Mer

Ou

Foie gras maison mi-cuit, confiture d'oignons, brioche aux quatre épices



Médailillon de Lotte aux cèpes & chips de lard fumé

Ou

Risotto de ris de veau aux cèpes



Dessert au choix à la carte

Sauf le café gourmand & Thé gourmand

Pour les p'tits Loups

9.50 €uros



Steak haché Frites

Ou

Poisson du jour

&

2 Boules de glaces



Côté Fruits de Mer

- *Nos Huîtres* De la Baie de l'Aiguillon sur Mer

6 Huîtres	12,00 €
9 Huîtres	15,50 €
12 Huîtres	19,00 €

- *Les Plateaux* (Uniquement sur commande 24h à l'avance)

Le plateau (6 huîtres, langoustines, amandes, bulots, crevettes, bigorneaux)	39,50 €
Le plateau Royal (pour 2 personnes) (1 homard, 12 huîtres, langoustines, amandes, bulots, crevettes, bigorneaux)	105,00 €

Côté Mer

Retour de pêche & sa sauce selon l'humeur du chef	14,00 €
Risotto aux supions persillés & piquillos	14,50 €
Médailon de lotte aux cèpes & chips de lard fumé	20,50 €



Côté Hors d'Œuvres

Farci de Saint Michel en l'Herm 10,50 €

**Profiterole d'escargots persillés & flambés au pastis,
Brunoise de légumes & pignons de pin** 11,50 €

Feuilleté aux supions & compotée de poireaux 12,50 €

**Foie gras maison mi cuit, confiture d'oignons
& sa brioche aux quatre épices** 14,00 €



Côté Terre

Dessus de palette, sauce vigneronne aux petits oignons 17,50 €

Rognons de veau braisés & petits légumes,
Suc de viande à la trouspinette 18,50 €

Sauté de Cerf aux aïrelles & aux Châtaignes, purée de céleri 18,00 €

Risotto de ris de veau aux cèpes 19,00 €





Côté Douceur

Assiette de fromages	6,00 €
Pancake & sa pomme soufflée au four, sauce caramel au beurre salé	6,00 €
Tiramisu à la mandarine	6,00 €
Brochette de brioche perdue, brunoise de poire caramélisée Aux quatre épices, ganache au chocolat	7,00 €
Café ou Thé gourmand	8,50 €

Nos coupes Glacées

1 boule	2,50 €
2 boules	4,00 €
3 boules	5,00 €
Chocolat Liégeois	7,00 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly	
Café Liégeois	7,00 €
2 boules café, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly	
Colonel	8,00 €
3 boules citron vert, vodka	
After Eight	8,00 €
3 boules menthe chocolat, Get 27	
Coupe Casino	8,00 €
1 boule pêche, 1 boule cerise, 1 boule framboise, Trouspinette	