

## Menu Gourmand

45€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe

(Dormeur ou araignée selon l'arrivée et la saison)

*Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season)*

ou / or

Terrine de Ris de Veau et Langoustines, crémeux à la Combawa

*Sweetbreads and Scampis Terrine, creamy with Combawa*

ou / or

Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, sorbet oignons et sa compotée

*"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sichuan pepper, onions sorbet, onions and figs stewed*

ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux Herbes, blinis au Blé noir (suppl. 3 €)

*Home smoked Salmon, slightly acid cream with herbs, buckwheat blini pan*

ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 5 €)

(3 Huîtres creuses, 8 langoustines, 1 crevette, 2 palourdes, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)

*The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 prawns, 1 shrimp, 2 clams, winkles, 1 almond, 1/2 crab)*



Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux coquillages et petits légumes

*Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables*

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce Morilles, poêlé de Champignons des bois, pommes Anna

*Beef Tenderloin, morel sauce with sautéed mushrooms and thin slices of Potatoes*

ou / or

Filet de St Pierre, sauce corail, purée de Panais, Carottes anciennes

*John Dory fish filet, coral sauce, Mashed Parsnips and Carrots*



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



Sphère de mousse Marron, cœur Cassis sur son biscuit noisette

*Chestnut sphere with blackcurrant heart on its hazelnut biscuit*

ou / or

Crèmeux chocolat, Mousse Cappuccino sur son croquant praliné, glace chocolat

*Cappuccino mousse and Chocolate on its Crunchy Praline biscuit, chocolate ice cream*

ou / or

Faisselle au Coulis de Fruits Rouges ou au sirop d'Érable

*Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup*