

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

Tartare de Crabe à l'Orange, Bisque Glacée

Crab Tartare with Orange and its Iced bisque

ou / or

Foie Gras de Canard cuit au Vin rouge, Porto et Poivre de Sechouan, Confit d'Oignons et Figues,
Sorbet Oignon

Duck Foie Gras cooked in red wine, Porto and Sichuan Pepper, Onion confit and Figs, Onion sorbet

ou / or

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

Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini

ou / or

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

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

The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 langoustines, 1 prawn, common whelk, winkles, 1 sea almond, 1/2 crab)



Blanquette de Lotte et Saucisse de Molène aux Algues et Petits Légumes

Monkfish Blanquette and Molène Sausage with vegetables

ou / or

Tournedos de Bœuf, Sauce Morilles, Pommes Darphin

Beef Tournedos with Darphin potatoes and Morels sauce

ou / or

Pavé de Bar, Viennoise de Blé Noir, Sauce Coquillages, Mousseline d'Artichauts

Sea bass steak, buckwheat crispy crust, seashell sauce and mashed artichoke



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Macaron à la Fraise, Crème Vanille, Cœur Fraise et son sorbet

Strawberries Macaron, Vanilla Cream and his strawberry sorbet

ou / or

Croustillant Fleur de Sel, Bavaroise Vanille, et sa ganache Gianduja

Crispy Fleur de Sel, Vanilla Bavarois and Gianduja Ganache

ou / or

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

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

