

Menu Gourmand

44€ 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 Combarwa

ou / or

Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto, poivre de Séchouan, gelée de Porto, compotée d'oignons et figes

"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, Port Jelly, 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