

## 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

### Cannelloni de Betterave et Cidre au Crabe et sa Crème d'Asperges

*Crab tartar in a Beetroot and Cider cannelloni with asparagus cream*

ou / or

### Foie Gras de Canard cuit au vin rouge et porto,

Poivre de Séchouan, compotée d'oignons et figues, sorbet oignons

*"Foie Gras" poached in Red wine and Porto wine, Sechuan pepper, onions and figs stewed and onions ice cream*

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 Algues et petits légumes

*Blanquette of Monkfish and Molène Sausage with small Vegetables*

ou / or

### Tournedos de Bœuf, sauce Foie Gras, Pommes Paillason

*Beef Tenderloin with "Foie Gras" sauce and potatoes pancake*

ou / or

### Filet de Turbot et sa Viennoise d'Algues au Blé Noir, Crème d'Huîtres, Purée Bleu d'Artois

*Turbot filet with buckwheat and algae crispy crust, oysters cream and mashed "Bleu d'Artois" potatoes*



### Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



### Opéra Café-Caramel : ganache Chocolat, crème Caramel, biscuit Amande Café et glace caramel

*« L'Opéra »: succession of chocolate cream, caramel cream and almond biscuit soaked in coffee, caramel ice cream*

ou / or

### Bavarois Citron cœur coulant Fraises et son sorbet

*«Bavarois»: Lemon mousse and strawberry coulis heart with its sorbet*

ou / or

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

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

