

## 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

### Emietté de Crabe à l'orange sur sa gelée d'agrumes au cidre et épices

*Crab tartar with orange and citrus jelly with cider and spices*

ou / or

### Foie Gras de Canard

cuit au vin rouge, porto et poivre de Séchouan, confit d'oignons et figes, 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

### Filet de Turbot, viennoise de Blé Noir, sauce Coquillages, mousseline d'Artichauts

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



### Les Fromages du mois et sa petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



### Délice Framboises : Biscuit amandes, Mousse de Framboises, fruits frais, glace de Lait

*Raspberry Delight: Almond Biscuit, Raspberry Mousse, Fresh Fruit, Milk Ice Cream*

ou / or

### Douceur Rhubarbe - Fromage blanc sur son biscuit sirop d'érable, tuile orange, sorbet fruits rouges

*Rhubarb compote, white cheese mousse on its maple syrup biscuit, orange crisp tuile, red berries 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*

