

## 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

Saint-Jacques en Coques, au beurre de Cidre et Granny Smith

*Scallops in cider butter and thin slice of apple*

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 bourgeoise, pommes darphin aux trompettes

*Beef Tournedos, "Bourgeoise" sauce, potato rostis with "Trompette" mushrooms*

ou / or

Pavé de Bar rôti, viennoise au blé noir, jus miel et coriandre, pâte de fruit au Topinambour

*Roasted Bass fish with buckwheat "scale", honey and coriander juice, Jerusalem artichoke jelly*



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



Cappuccino Noisette & Baileys : crèmeux dulcey noisette, génoise café, glace café baileys

*Creamy dulcey chocolate and hazelnut, coffee and baileys mousse on its coffee biscuit, baileys ice cream*

ou / or

Fraicheur Framboise

Crèmeux et mousse framboise, meringues, crème légère vanille, sorbet fruits rouges

*Creamy raspberry, raspberry mousse, meringue, vanilla cream, red fruits 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*

