

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 Queues de Langoustines à la mangue, effeuillé de fenouil

Langoustine Tails tartar with mango, chopped fennel

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

