

Menu Gourmand

46€ 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 petits légumes

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables

ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce morilles, pommes pont neuf

Beef Tournedos, "morel" mushrooms sauce, potato fried

ou / or

Filet de Turbot rôti, tartare d'algues, écume d'huîtres et mousseline de bleu d'Artois

Roasted Turbot fillet, Seaweed tartare, oyster foam and mashed blue potatoes



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Tentation Noisette Café

Biscuit génoise café, croustillant fleur de sel, crémeux noisette, mousse café blanc et glace bailey's

Coffe biscuit, crunchy fleur de sel, nuts cream, coffe mousse, and baileys coffee ice cream

ou / or

Marbré Mandarine

Biscuit génoise, marmelade et mousse mandarines, sorbet orange

Biscuit, with mandarin jam and mousse, orange 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

