

## Menu Gourmand

46€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Araignée

*Mix of Hollow Oysters and Spider Crab*

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

*Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini*

ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 4 €)

(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, fried potatoes*

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

Pina Colada

biscuit Coco, crémeux rhum, marmelade ananas des îles, mousse mangue coco, sorbet exotique

*Pina Colada, Coconut biscuit, creamy rum, pineapple marmalade, mango-coconut mousse, exotic 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*

