

Menu Gourmand

46,50€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe ou 9 Huîtres

(dormeur ou araignée selon l'arrivage et la saison)

Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season) or 9 Oysters

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

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 forestière, pommes croquette

Beef Tournedos, creamy mushrooms sauce, potato croquettes

ou / or

Roulade de Bar aux herbes, bisque, mousseline de potimarron et crème de châtaigne

Sea bass rolled with herbs, bisque foam and pumpkin mousseline and chestnut cream



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

Cheeses of the month served with salad and walnuts



Gourmandise Poire, Marron & Café

Biscuit génoise café, crèmeux marron, marmelade poires, mousse café et glace marron

Coffee biscuit, chestnut cream, pear marmalade, coffee mousse, and chestnut ice cream

ou / or

Dôme Mandarine, Orange, Caramel

Crème chiboust mandarine au cœur coulant orange caramel, biscuit moelleux, et sorbet orange

Mandarin "chiboust" cream, with a flowing caramel orange heart, soft biscuit and 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

