

## 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

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, pommes darphins châtaigne, crème de cèpes

*Beef Tournedos, "cèpes" mushrooms sauce, chestnut's potato rostis*

ou / or

Filet de Turbot, viennoise aux algues, risotto aux fruits de mer et son écume

*Roasted Turbot fish with algae "scale", seafood risotto and its foam*



Assiette de Fromages et sa salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



Douce tentation Orange-Mandarine :

*Marmelade orange, mousse mandarine sur un biscuit pommes de terre à l'orange, sorbet orange*

*Orange marmalade, mandarin mousse on a potato and orange cookie, orange sorbet*

ou / or

Croustillant caramel fleur de sel, café et fève de Tonka :

*Génoise café, croustillant caramel fleur de sel, ganache fève de Tonka et mousse caramel, glace caramel*

*Coffee sponge cake, caramel fleur de sel crunch, tonka bean ganache and toffee mousse, caramel ice cream*

ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

*Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup*