

Menu Gourmand

47€ 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 Pont-Neuf et jus acidulé aux oignons de Roscoff

Beef Tournedos, potato fried and acidulated juice with Roscoff onions

ou / or

Pavé de Lieu jaune rôti, écume et huître farcie, flan de petits pois

Roasted Yellow Pollack steak, foam and stuffed oyster, pea flan



Assiette de Fromages et sa petite salade

Cheeses of the month served with salad



Finger Chocolat Fleur de Sel

Croustillant Fleur de Sel, crémeux chocolat noir, mousse caramel et glace caramel

Fleur de Sel crisp, dark chocolate cream, caramel mousse and caramel ice cream

ou / or

Douceur Mangue Passion Romarin

Biscuit dacquoise amande, crémeux exotique infusé au romarin, sorbet exotique

Almond dacquoise biscuit, rosemary-infused exotic cream, 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

