

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

Saint-Jacques de la rade en coque, au beurre de cidre et granny smith

Scallops in cider butter and thin slice of apple
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, 1 amande, 1/2 crabe ou araignée)
The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 langoustines, 1 prawn, 1 sea almond, 1/2 crab)



Blanquette de Lotte et saucisse de Molène, légumes et pommes de terre vapeur

Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables and steamed potatoes
ou / or

Tournedos de Bœuf, crème de cèpes, purée grand-mère à la châtaigne

Beef Tournedos, porcini mushrooms cream, mashed potatoes with chestnuts
ou / or

Pavé de Bar, sauce raisin et câpres, mousseline de potimarron et crumble aux algues

Sea bass steak, grape and caper sauce, pumpkin mousseline and seaweed crumble



Gourmandise Chocolat Cassis : crèmeux chocolat poivre de Timut, confit de cassis, croustillant fleur de sel,
biscuit sacher chocolat, sorbet fruits rouges

Creamy chocolate with Timut pepper, blackcurrant confit, crunchy fleur de sel, chocolate sacher biscuit, red fruit sorbet
ou / or

Tentation Orange Citron Yuzu

Biscuit pomme de terre citron, crèmeux orange, mousse citron yuzu, sorbet orange

Lemon potato biscuit, orange cream, lemon yuzu 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

