

## Menu Gourmand

48€ 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 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, sauce morilles, pommes darphin

*Beef tournedos, morel sauce, potatoes rosti*

ou / or

Filet de Plie cardine à la Dieppoise, mousseline de bleu d'Artois

*Fillet of plaice with mushrooms fish sauce, mashed potatoes*



Gourmandise Chocolat Cassis : crémeux 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, crémeux 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*

