

MENU

33,50 €

-Coquilles Saint Jacques farcie poireaux champignon sauce vin blanc-

-6 Huitres de chez Jean-Luc Tonneau, au Vivier sur Mer-

-Velouté poireaux, pomme de terre, lard croustillant, chips d'oignon et Saint Jacques rôties-

-Salade de coleslaw, saumon fumé, huile d'herbes et son pain grillé-

-Terrine de Jambonneau persillé, crème de moutarde et salade verte-

-Entrée du moment (selon arrivage)-

+

-Pièce de bœuf, frites maison, et jus au poivre vert-

-Épaule d'Agneau braisée au raz el hanout et purée de panais-

-Moules de bouchot AOP (de juillet à décembre)-

-Pêche du moment rôti, purée de potimarron choux fleur et brocolis, velouté de coquillage au safran-

-Saint Jacques rôties, purée de potimarron, légumes du moment et sauce à l'oseille **+5€**-

-Plat du moment (selon arrivage)-

+

-Assortiment de 3 fromages affinés et salade verte-

-Café gourmand **+2€** ou Thé gourmand **+3€**-

-Tarte sablé compotée de citron vert, crème vanille, orange et pamplemousse frais, sorbet orange sanguine-

-Choux garnis en 2 façon, crème diplomate parfumé au rhum et chocolat noir, caramel salé et crème anglaise-

-Entremet biscuit croquant, crème légère au marron, chantilly sauce chocolat et glace vanille-

-Poire poché au vin rouge et son coulis, tuiles aux amandes et sorbet cassis-

-2 Boules de glace artisanale de chez Mr Elien et financiers maison-

Parfums Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel, Pistache, Rhum Raisin

Sorbets: Citron, Passion, Fraise, Framboise, Cassis