

Menu à 19€

Entrée – Plat Ou Plat – Dessert

Servi uniquement le midi, du Mardi au Vendredi, sauf jours Fériés

Menu à 24€

Entrée – Plat – Dessert

Servi uniquement, du Mardi au Vendredi, sauf jours Fériés

Entrées

- Assiette de Fruits de Mer sur Lit de Glace (Huîtres/Crevettes Grises/ Bulots, Bigorneaux/Amande)
 - Assiette de bulots mayonnaise
 - 6 Huîtres de Normandie sur Lit de Glace
- Œuf mimosa à la tartufata / tuile croustillante / jeunes pousses
- Salade de quinoa façon taboulé / crevette rose / guacamole / olive citron
 - 6 moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé
- Poireaux et saucisson de Lyon / mosaïque de poireaux / saucisson de Lyon / sauce gribiche

Plats

- Moules marinières ou normande
 - Fish and chipssauce tartare
- Bavette d'ail / frites maison / sauce échalotes
- Longe de porc bardé / sauce carbonara / mousseline de pommes de terre
 - Tartare de bœuf préparé / Frites
- Poulpe confit aux aromates / caviar d'aubergine/ tapenade d'olive / sauce vierge
 - Daurade sébaste grillée / purée de petits pois / coulis d'herbes fraîches
- Parmentier de paleron de bœuf confit / purée de pommes de terre / roquette

Desserts

- Tartelette citron meringuée / zeste de citron vert / sorbet citron
- Crème brûlée sur l'idée d'un flan / glace vanille
- Ile flottante dans la tradition / crème anglaise vanille
- Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade
- Duo de sorbet ou glace
- Café Gourmand (+2,00€)

