

Menu à 19€

Entrée – Plat Ou Plat – Dessert

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

Menu à 25€

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
 - Oeuf mayonnaise légère wasabi / crevettes au citron
 - Rillettes de sardine / tzatziki / gaspacho de concombre
 - 6 moules d'Espagne farcies au beurre d'ail persillé
 - Maquereau mariné / soupe froide de petit pois / pickles

Plats

- Moules marinières ou normande
- Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailon / frites maison / sauce échalotes
- Filet mignon de cochon au thym / courgettes / olives
- Tartare de boeuf préparé / Frites
- Poulpe confit aux aromates / ratatouille de légumes / sauce vierge
- Daurade sébaste grillée / purée de choux fleur / crème curry coco
- Cuisse de volaille farcie façon basquaise / haricots verts en persillade

Desserts

- Assiette de camembert au lait cru / mesclun de salade
- Salade de fruits frais / sirop léger au rhum / sorbet
 - Tarte citron meringuée / sorbet citron
- Ile flottante dans la tradition / crème anglaise vanille
 - Duo de sorbet ou glace
 - Café Gourmand (+2,00€)

