

Menu à 19€

Entrée - Plat Ou Plat - Dessert

Servi uniquement le midi, 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
 - 6 moules farcies au beurre d'ail persillé
 - Les cromesquis de brandade de poissons / sauce chimichuri
 - L'Œuf de poule / mayonnaise au jus de viande / croutons
- La soupe à l'oignons gratinée à l'emmental / croutons de pain
- Carpaccio de Museau vinaigrette / rouelles d'oignons / persil

Plats

- Moules marinières ou normande
- Fish and chips sauce tartare
 - Bavette d'ailou / frites maison / sauce échalotes
- Joue de Bœuf braisée au vin rouge / purée de pomme de terre
 - Tartare de bœuf préparé / Frites maison
- Poulpe confit aux aromates / purée de pomme de terre algues et citron/sauce citronnée
- Daurade sébaste / chou-fleur en cru cuit / sauce vierge hivernal
 - Filet mignon à la moutarde / purée de pomme de terre

Desserts

- Assiette de camembert / mesclun de salade / chutney de figue
- Tartelette citron meringuée / zeste de citron vert / sorbet citron
 - Riz au lait vanillé / caramel laitier
- Ile flottante dans la tradition / crème anglaise / caramel laitier
 - Duo de sorbet ou glace
 - Café Gourmand (+2,00€)

