

# 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
    - 6 moules farcies au beurre d'ail persillé
  - Terrine grand-mère / coulis de cornichon / pickles et mesclun
  - L'Œuf mimosa au thon / crouton de pain de mie / jeunes pousses
    - Bisque de langoustine / crouton de pain / crème crue
  - Salade de lentille / vinaigrette créme / saumon fumé / pickles

## Plats

- Moules marinières ou normande
- Fish and chips sauce tartare
- Bavette d'ailou / frites maison / sauce échalotes
- Jambonnette de volaille au citron confit / purée de pommes de terre / jus de volaille
  - Tartare de bœuf préparé / Frites maison
- Lieu jaune / purée de pommes de terre / légumes / jus de viande
  - Filet de daurade royal / écrasé de pommes de terre / sauce chimichuri
- Saucisse au couteau / ragout de coco cuisiné comme un rougaille / herbes fraîches

## 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€)

