

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 le midi et soir, du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉES...

Assiette de Fruits de Mer sur Lit de Glace

2 Huîtres / crevettes grises / crevette rose / bulots, bigorneaux / amande

Assiette de bulots mayonnaise

6 Huîtres de Normandie sur Lit de Glace

6 moules farcies au beurre d'ail persillé

Compression de maquereau et légumes / carottes mariné / mayonnaise ail estragon

Oeuf mayonnaise en 2 façons / mayonnaise traditionnel / mayonnaise ail estragon / mâches

Gaspacho de petit-pois et menthe / saumon marinée à la thaï / noix de cajou

Salade de lentille / oeuf poché / herbe fraîche

PLATS...

Moules marinière ou normande / frite maison

Fish and chips sauce tartare

Bavette d'ailon / frites maison / sauce porto

Parmentier de canard confit / sauce Albufera / roquette

Tartare de bœuf préparé / Frites maison

Pennette sauce tomate / poulpe à la provençale / pesto

Filet de daurade grillé / purée de petit-pois / jeunes légumes

Jambonnette de volaille au chorizo / ragoût de coco / tomate et chorizo

Salade façon Caesar / filet de poulet crispy / sauce Caesar

DESSERTS...

Assiette de camembert / mesclun de salade / chutney de figue

Tarte aux citron meringuée / sorbet citron

Riz au lait vanillé / caramel laitier

Nage d'agrumes / sirop à l'estragon et vanille / gel citron confit / sorbet

Ile flottante dans la tradition / crème anglaise / caramel laitier

Duo de sorbet ou glace

Café Gourmand (+2,00€)

*Il peut arriver selon l'affluence et l'heure, que certains plat ou garnitures soient manquants.
Nous cuisinons comme nous aimons manger : des produits bruts, travaillés sur place, sans artifice.*

PRIX EN EUROS, NET, SERVICE COMPRIS
TOUTES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES SERA FACTURÉ 2€