

Carte

Les Entrées Maison

Moules d'Espagne farcies au Beurre d'Ail

Jambon Pata Negra 24 Mois, Concassé de Tomate et Huile d'Olive Bio de Cillis

Fraîcheur de Crustacés aux Fruits de Saison

Cuisses de Grenouilles Poêlées, Ail et Persil

Saumon Fumé Norvégien, Crème de Citron Vert

Salade de Noix de St Jacques aux Langoustines et Foie Gras

Huîtres Fine de Claire N°3 (6, 9, 12)

Huîtres Gillardeau N°3 (6, 9, 12)

Les Plats Maison

**** Les Poissons ****

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-sel

Gambas de Madagascar Flambées au Whisky et Piment d'Espelette

Sole Française Meunière

Noix de St Jacques Persillade

**** Les Viandes ****

Entrecôte Poêlée Black Angus, Champignons et Echalotes

Tête de Veau Sauce Gribiche

Filet de Boeuf Poêlé Rossini sur Tarte aux Pommes Tiède

Ris de Veau Braisé aux Morilles Entières

Les Desserts Maison

Moelleux au Caramel Beurre Salé

Cheesecake Vanille, Citron Vert et Cannelle

Mousse au Chocolat

Millefeuille à la Crème Tropicaine

Profiteroles au Chocolat Chaud

Baba au Rhum

Parfait Café

Crème Brûlée à la Gousse de Vanille

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Café ou Thé Gourmand

Sorbet Colonel Arrosé de Vodka

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool