

Carte

Les Entrées Maison

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

Langoustines Entières Mayonnaise

Fraîcheur de Crustacés aux Fruits de Saison

Cuisses de Grenouilles Poêlées, Ail et Persil

Saumon Fumé Norvégien, Crème de Citron Vert

Millefeuille de Homard, Tuile au Parmesan

Ceviche de St Pierre au Basilic, Graines et Cébette

Salade de Noix de St Jacques aux Langoustines et Foie Gras

Les Plats Maison

***** Les Poissons *****

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-Sel

Gambas de Madagascar, Sauce Aigre-Douce et Graines de Sésame Torréfiées

Sole Française Meunière

Montgolfière de Crustacés et Noix de St Jacques au Velouté de Langoustines

St Pierre Poêlé à la Vanille Bourbon et Huile d'Olive de Cillis

Noix de St Jacques Persillade

***** Les Viandes *****

Ris de Veau braisé aux Morilles entières

Filet de Bœuf poêlé Rossini sur Tarte aux Pommes tiède

Cassoulet Maison au Confit de Canard

Les Desserts Maison

Tarte Tatin, Glace Vanille

Mousse au Chocolat

Parfait Café

Tartelette au Chocolat, Cœur Praliné Macadamia

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Profiteroles au Chocolat, Noix de Pécan

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Île Flottante au Caramel Beurre Salé

Moelleux au Chocolat

Café ou Thé Gourmand

Sorbet Colonel Arrosé de Vodka

Sorbet Poire Arrosé d'Alcool