

Carte

Les Entrées Maison

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney du Moment

Millefeuille de Homard

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

Œufs Brouillés aux Morilles

Saumon Fumé Norvégien, Crème de Citron Vert

Cuisses de Grenouilles Poêlées, Ail et Persil

Fraîcheur de Homard aux Fruits de Saison

12 Huîtres Fines de Claire N°3

Les Plats Maison

**** Les Poissons ****

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-Sel

Fricassée de Homard, Tagliatelles Fraîches

Gambas de Madagascar Piment d'Espelette, Flambées au Porto

Filet de Saint-Pierre, Ananas Rôti au Rhum

Sole Française Meunière

*** *Les Viandes* ***

Noix d'Entrecôte Black Angus, Ail et Thym Frais

Ris de Veau Braisé aux Morilles Entières

Filet de Bœuf Poêlé Sauce au Poivre, Frites

Tartare de Bœuf Préparé au Moment, Frites

Les Desserts Maison

Fraisier à la Crème Chibouste

Moelleux à la Pistache

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Île Flottante, Caramel Beurre Salé

Flan Pâtissier au Lait de Coco

Poêlée de Fraises, Glace Vanille

Parfait Café

Profiteroles

Coupe Trois Sorbets et Chantilly