



Menu 3 plats à 25,50€

Entrée, plat et dessert (servi tous les jours)

Formules (entrée & plat) ou (plat & dessert) à 19,50€

(Formules servies tous les jours, Sauf les jours Fériés)

Saint-Marcelin croustillant aux gésiers confits et pommes de terre

Roasted Saint-Marcelin cheese with candied gizzards and potatoes

Coquille Saint-Jacques et crevettes, sauce curry et julienne de légumes

Scallops and prawn in curry cream sauce, gratinated with bread crumbs

* **T**errine de foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons rouges et pain grillé

Duck liver potted in terrine and red onion chutney (Formules & Menu 24,50€ suppl. 3,00€)

* **S**ix Huîtres Spéciales n° 3 - Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau

Six Fresh Oysters "Spéciales number 3" (Formules & Menu 24,50€ suppl. 2,00€)

Soupe de poisson "Maison" rouille & croutons

Home made fish soup with rouille and croutons

Poêlon d'escargots en persillade (six)

Traditional snails cooked in poêlon with butter, garlic and parsley

Fricassée de seiche à la Napolitaine, linguine à l'encre

Cuttlefish fricassée with tomatoes sauce and linguine pastas with squid ink

Pavé de cabillaud snacké, sauce tandoori et risotto à la tomate

Sautéed fresh cod on plancha, tandoori cream sauce and tomatoes risotto

Filet de truite poêlé, beurre meunière et fondue de poireaux

Pan-fried fresh trout fillet with meunière butter sauce, leek with cream and thym

Suprême de pintade rôti au four, jus court et embeurrée de choux et lardons

Roasted Guinea fowl suprême fillet, poultry juice and green cabbage with bacon

Parmentier de bœuf braisé aux échalotes et salade verte

Braised Beef Parmentier with shallot and green salad

Travers de porc caramélisé, purée de patates douces

Caramelized ribs pork with sweet spices sauce and mashed sweet potatoes

Sélection de fromages et salade verte

Cheese platter selection and green salad

Crème au chocolat blanc et éclats de brownie

White chocolate cream cake and bursts brownie

Cheesecake au citron et spéculos, coulis de fruits rouges

Lemon cheesecake and spéculos, red fruits coulis sauce

Crumble noisettes à la banane flambée, glace à la noix de coco

Hazelnut crumble with flambéed bananas, coconut ice-cream

Entremets sablée à la rhubarbe et crème pâtissière

Shortbread entremets with rhubarb and custard cream orange flavour

Assortiment de glaces et sorbets au choix

Glaces: Vanille, Café, Chocolat, Nougât, Rhum-raisin et Caramel-fleur de sel

Sorbets: Citron-vert, Cassis et Fraise

Selection mixed ice-creams and sorbets

* **C**afé Gourmand (F. & M. Supl. 2,00€)

A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

Prix Nets en Euro hors boissons

* *Plats avec supplément*

