

Entrées froides

Saumon fumé par nos soins aux algues, blinis et sorbet tomates-basilic	17,00 €
12 huîtres de Saint-Vaast n° 3	17,50 €
Foie gras de canard aux trois façons (terrines au Banyuls, foie gras cru fumé et crème brûlée au foie gras)	18,00 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques de nos côtes aux agrumes	17,50 €

Entrées chaudes

Croustillant d'andouille, pommes et camembert	12,00 €
Œuf poché en Meurette	12,00 €
Huîtres gratinées au boudin noir aux pommes et à la chair de crabe	17,50 €
Escalope de foie gras de canard poêlée et son jus aux épices douces	19,00 €
Velouté de butternut et langoustines aux saveurs de truffes	21,00 €

Poissons

Poisson du jour (selon arrivage, hors week-end et férié)	16,00 €
Poisson selon l'humeur du chef	24,00 €
Bouillon thaïlandais aux gambas	24,00 €
Brochette de homard et Saint-Jacques, vinaigrette à l'huile de noix	28,00 €

Vian­des

Filet de volaille pané, crème de champignons (1)	16,00 €
Viande du jour (selon arrivage, hors week-end et férié)	16,00 €
Entrecôte de veau, velouté au cidre (1)	26,00 €
Noisette d'agneau à l'os, jus court à la sauge (1)	26,00 €

(1) Viande d'origine française

Légumes

Assiette de légumes	14,50 €
---------------------	---------

Uniquement à la carte

Entrées :

Ormeau à la plancha, velouté au cidre (selon arrivage)	25,00 €
Assiette découverte de nos spécialités d'entrées (Huîtres gratinées, foie gras, saumon fumé, Saint-Jacques)	28,00 €

Plats :

Cassoulet	26,00 €
Pigeonneau aux deux cuissons, jus au cassis	29,00 €

Fromages

Assiette de fromages	8,00 €
Crottin de Moyon chaud sur salade	8,00 €

Pour vos repas à la maison, le saumon fumé, le foie gras et le cassoulet sont des préparations que nous vendons à emporter



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts

Desserts

Palette de sorbets et coulis de fruits rouges	8,50 €
Tarte du Cotentin	8,50 €
Millefeuille craquant Banane-chocolat*	8,50 €
Crème brûlée du moment*	8,50 €
Entremet Mangue-ananas-passion*	8,50 €
Sphère au chocolat, Surprise des îles*	9,50 €
Gratin de fruits et mascarpone à la vanille*	8,50 €
Profiteroles*	8,50 €

* à commander en début de repas



Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts