

29.50 €

Serrano et ses tomates en trois façons sur tuile de sésame

ou

**Bruschettas au caviar de courgette, fromage local Batistin *
et raisins.**

ou

Risotto aux escargots et blettes

Moules marinières ou provençales, et frites maison

ou

**Volaille de Licques marinée, cuite en brochette,
poivron, bacon et perles de blé**

ou

**Bar en filet cuit sur la peau,
riz Basmati aux légumes de saison**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

MENU DU TERROIR

42.50 €

**Gravlax de saumon aux baies roses, pickles
et crème à l'aneth**

ou

Trio maison, foie gras, confiture de figue et sa briochette

ou

**Poêlée de Saint-Jacques en panier, fruits
de la passion et fenouil**

**Côte de bœuf
sauce Espelette ou beurre maître d'hôtel,
écrasé de pommes de terre, ou frites maison,
et salade**

ou

**Duo cabillaud et saumon en ballotine ,
pommes vapeur et légumes de saison**

ou

**Carré d'agneau rôti à la Française
en croustade aux deux moutarde, vitelottes et légumes**

Fromages de nos provinces

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMETS

Les entrées :

Serrano et ses tomates en 3 façons sur tuile de sésame	11,50€
Bruschettas au caviar de courgette, fromage local Batistin * et raisins.	11,50€
Risotto aux escargots et blettes	13,50€
Gravlax de saumon aux baies roses, pickles et crème à l'aneth	17,50€
Trio maison, foie gras, confiture de figue et sa briochette	17,50€
Poêlée de Saint-Jacques en panier, fruits de la passion et fenouil	17,50€
Escalope de foie gras pôlée au miel et sa brioche maison	19,50€
Demi homard grillé au beurre blanc	21,50 €

Les plats :

Moules marinières ou provençales, et frites maison	12,50€
Volaille de Licques marinée, cuite en brochette, poivron, bacon et perles de blé	12,50€
Bar en filet cuit sur la peau, riz Basmati aux légumes de saison	14,50€
Risotto, blettes, feves et petit pois	14,50€
Côte de bœuf sauce Espelette ou beurre maître d'hôtel écrasé de pommes de terre, ou frites maison, et salade	19,50€
Duo cabillaud et saumon en ballotine , pommes vapeur et légumes de saison	19,50€
Carré d' agneau rôti à la Française en croute aux deux moutarde, vitelottes et légumes	19,50€
Demi homard grillé au beurre blanc et sa garniture	24,00€

Menu Enfants / children's menu

13,50 €

Filet de poulet / *Chicken fillet*

ou/or

Steak haché / *minced beef*

Glace Tagada

ou/or

Tigré au Nutella

Formule du jour / Lunch offer

Formule servie uniquement le midi (hors dimanche et jours fériés)

Served only at midday (excluding Sunday and bank holidays)

Plat du jour
Dish of the day

17,00 €

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 bière pression ou 1 verre de vin)
1 drink included (1 mineral water, 1 soft, 1 draft beer or 1 glass of wine)

Les délices de Flora et Clémence

Tous nos desserts sont faits maison

Autour du melon

Cheese cake au citron

Fraises sur sablé breton et crème diplomate

Choco praliné et fève de Tonka sur biscuit noisette

Parfait glacé à la pistache et son coulis de framboise

Verrine d'abricots au thym et son palet de dame

Fromages de nos provinces

Hors menus :
+ 9,50 €
Outside menus :
+ 9,50€