

Menu 29€

Entrées

- Soupe de Poisson, croûtons, rouille & fromage râpé
- Œuf cocote, jambon, champignon, échalotte & crème.
- Terrine & Rilette de poisson maison
- Salade de Chèvre pané au miel & lardon

Plats

- Cabillaud à la crème de poivron rouge
- Duo de Poisson du jour sauce crustacée
- Steak d'Andouille AOP snacké sauce pomme calvados
- Volaille en suprême à la crème camembert.

Desserts

- Fondant au chocolat et sa chantilly de menthe
- Brochette ananas, sirop de rhum, noix de coco, pistache, glace.
(Supplément flambage rhum 3€)
- Coupe de glace 2 Boules

*Accompagnement : Riz - Salade - Purée - Frites - Légumes
2 au choix (Supplément accompagnement 3€)*

Menu 43€

Entrées

- Foie gras de canard marbré au magret fumé et poivre noir
- Nems aux scampi langoustine brunoise de légumes et coulis de crustacés
- Salade de rouget grillé au vinaigre de cidre et pommes flambées
- Pressé de canard confit

Plats

- Saint pierre sur lit de fenouil et crème d'anis
- Filet de boeuf au poivre séchouan ou au beurre maître d'hôtel
- Magret de canard à la cerise

Desserts

*Accompagnement: Riz - Salade - Purée - Frites - Légumes
2 au choix (Supplément accompagnement 3€)*

Les Entrées / Starters

- Soupe de Poisson, croûtons, rouille & fromage râpé

Fish soup, croutons, rouille cream & cheese

- Œuf cocote, jambon, champignons, échalottes & crème.

Boiled egg in a pot with ham, mushrooms, shallots and cream

- Terrine & Rilette de poisson maison

Homemade fish terrine and rilette

- Salade de Chèvre pané au miel & lardon

Breaded Goat Cheese Salad with Honey and Bacon

- Pressé de canard confit

Pâte of duck confit

- Salade de rouget grillé au vinaigre de cidre et pommes flambées

Grilled red mullet salad with roasted apple and cider vinegar

- Nems aux scampi langoustine
brunoise de légumes et coulis de crustacés

Langoustine nems with vegetables and shellfish coulis

- Foie gras de canard marbré au magret fumé et poivre noir

Marbled duck foie gras with smoked duck breast and black pepper

- Salade Caesar avec Anchois
Salad Caesar with anchovy

Les plats / Main course

- Dos de cabillaud à la crème de poivrons rouge
Cod fish with cream of Red bell pepper

- Duo de Poisson du jour sauce crustacée
Duo Fish of the day with crustaceans sauce

- Steak d'Andouille AOP snacké sauce pomme
Calvados

Steak of French sausage spicy with apple and calvados sauce

- Volaille en suprême à la crème camembert
Poultry thighs with Camembert sauce

- Saint pierre sur lit de fenouil et crème d'anis
John Dory fish with fennel and anise cream

- Filet de boeuf au poivre séchouan ou au
beurre maitre d'hotel

Beef Filet with pepper sauce OR butter and parsley

- Magret de canard à la cerise.
Duck breast with cherry

- Cheeseburger fait maison
Homemade Cheeseburger

*Accompagnement : Riz - Salade - Purée - Frites - Legumes
2 au choix (Supplément accompagnement 3€)*