



MENU ARDOISE

ENTRÉE

9 Huitres Creuses de Pleine Mer N°3

Noix de Saint Jacques Snackées, Fondue de Fenouil, Beurre de Gingembre

Salade d'Endives, Mousse de Roquefort, Poire et Jambon fumé de la Manche, Sablé aux Noix

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte de Bœuf (VBF) Grillée, Sauce Camembert, Frites Maison

Risotto de Petit Epeautre aux Champignons, Huile de Roquette

Gigot d'Agneau de Pré-Salé Rôti au Thym, Crème d'Ail

Filet Mignon de Porc (VPF) Cuit Basse Température, Sauce Miel-Soja

Rôti de Lotte en Croûte d'Herbes, Julienne de Légumes, Jus à l'Estragon

DESSERT

Feuilleté Aux Pommes Caramélisées, Crème Mousseline au Calvados, Gelée de Citron

Crème Brûlée aux Graines de Vanille de Madagascar

Délice Exotique à l'Ananas, Bavaroise Mangue, Insert Passion

43.00€ TTC



A LA CARTE

ENTRÉE

9 Huitres Creuses de Pleine Mer N°3 18.20€

Noix de Saint Jacques Snackées, Fondue de Fenouil, Beurre de Gingembre 18.80€

Salade d'Endives, Mousse de Roquefort, Poire et Jambon fumé de la Manche, Sablé aux Noix 15.90€

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte de Bœuf (VBF) Grillée, Sauce Camembert, Frites Maison 24.50€

Risotto de Petit Epeautre aux Champignons, Huile de Roquette 19.00€

Gigot d'Agneau de Pré-Salé Rôti au Thym, Crème d'Ail 25.00€

Filet Mignon de Porc (VPF) Cuit Basse Température, Sauce Miel-Soja 19.50€

Rôti de Lotte en Croûte d'Herbes, Julienne de Légumes, Jus à l'Estragon 23.50€

DESSERT

Feuilleté Aux Pommes Caramélisées, Crème Mousseline au Calvados, Gelée de Citron 10.00€

Crème Brûlée aux Graines de Vanille de Madagascar 9.00€

Délice Exotique à l'Ananas, Bavaroise Mangue, Insert Passion 10.00€