

LE PRÉ SALÉ

Le Pré Salé vous propose une cuisine traditionnelle revisitée de saison
avec les produits du terroir

COMMENCEZ AU BORD DE LA GRÈVE

9 Huîtres Creuses de Pleine Mer n°3	18.20€
Salade de Gambas au Sésame, Légumes Croquants, Vinaigrette Passion	17.80€
Mille Feuille de Chèvre Frais, Jambon Fumé de la Manche, Crème Ciboulette	16.00€



PROMENADE GOURMANDE DANS LA BAIE

Bar rôti au sel anisé, Beurre d'Agrumes	23.00€
Entrecôte de Bœuf Grillée (VBF) , Sauce Camembert, Frites Maison	24.50€
Filet Mignon de Porc, Cuit basse Température, Jus Corsé au Chorizo	19.50€
Pièce d'Agneau de « Pré Salé » Rôti au Romarin , Crème D'Aïl	24.00€
Risotto de Petit Epeautre aux Champignons, Huile de Roquette « Végan »	19.00€

L'ÉPILOGUE DES DOUCEURS

Soupe de Fraise, Glace Crème d'Isigny, Tuile Fruits Rouges	10.00€
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	9.00€
Tarte Abricot Façon Tatin, Parfumée au Romarin	10.00€
Assiette de Fromages	8.50€

VINS DU MOMENT

- Haut Médoc « Chateau Liversan »	35.50€
- AOP Chablis 1 ^{er} Cru « Domaine Laroche »	45.00€
- Rosé Corse « Patrimonio »	32.50€

POUR LES CHERUBINS
MOINS DE 10 ANS

12 €

Nuggets de Poulet Maison ou
Pavé de Saumon

Frites Maison ou Julienne de Légumes

.....

brownie Chocolat ou
Coupe de Glace (2 boules)