



Le Menu 59 €

(* Supplément +3€ / ** supplément +6€)

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

Amuse-bouche

Entrée, au choix

Tartare de saumon aux aromates

Petit chou farci aux écrevisses

Croustillants de Gambas sauvages, sauce Tandoori

Délice de hareng, saumon fumé maison, œuf poché tiède & beurre blanc

Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux

Saumon fumé par nos soins, blinis & crème acidulée

* 6 huîtres Fines n°3 de Normandie, par R. Verneuil

* Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues

Plat, au choix

Beaux filets de bar aux cèpes

Noix de St Jacques à la plancha, riz vénéré de l'Empereur de Chine

St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel de Guérande, beurre aux herbes

Marmite lutée de Saint Jacques et Langoustines bretonnes

* Belle Sole entière de Roscoff, plancha, sèche, ou meunière

Steak & Lobster (1/2 homard Américain et onglet de boeuf), pommes sautées

** Cassolette de homard Américain décortiqué, lentilles vertes du Puy, beurre blanc

** Homard Américain rôti ou grillé

Gros turbot grillé pour 2 personnes, beurre aux herbes

Carré d'agneau (4 côtes) rôti, poêlée de cèpes & pommes sautées

Dessert, au choix

Saint Marcellin moulé à la louche, servi froid ou chaud, salade verte

Chaud froid de chocolat noir Pur St Domingue (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

Carpaccio de fruits frais de saison, sirop aux épices douces, menthe fraîche

Grand mille-feuille maison à la vanille Bourbon

Tarte sablée au citron, meringuée ou non

Notre Fameux Baba de Zanzibar au Rhum vieux Clément

Le véritable Soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

Assortiments de Glaces & Sorbets (3 boules), Fabrication Artisanale

Café

Prix nets service compris

Les Entrées, Plats & Desserts ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché