

Formule à la carte

ENTREES

17 €	<i>Charlotte de ris de veau</i>
17€	<i>Foie gras aux figues</i>
12€	<i>Cassolette de bulots crème d'ail</i>
12€	<i>Terrine de bœuf aux noisettes</i>
17€	<i>Croustillant aux foies de volaille et giroldes</i>
15€	<i>Tian de légumes à la provençale et saumon</i>
9€	<i>6 huitres de Pourville n° 3</i>
12€	<i>9 huitres de Pourville n°3</i>
18€	<i>12 huitres de Pourville n°3</i>

PLATS

22€	<i>Filet de canard à l'orange</i>
22€	<i>Filet de turbot au romarin</i>
17€	<i>Blanquette de saumon sauce petit pois</i>
22€	<i>Filet de bœuf au foie gras</i>
17€	<i>Ballottine de lapin à l'ail</i>
22€	<i>Brochette de lotte au curry</i>
20€	<i>Rognon de veau sauce madère</i>
17€	<i>Raie à la crème et aux câpres</i>

DESSERTS

12€	<i>Soufflé au Grand Marnier</i>
12€	<i>Croquant ananas sorbet coco</i>
12€	<i>Tartelette chocolat blanc et framboises</i>
12€	<i>Soupe de fraises au basilic</i>
12€	<i>Mascarpone aux fruits d'été</i>
12€	<i>Panna cotta menthe chocolat</i>
12€	<i>Nougat glacé</i>
12€	<i>Elégance au chocolat</i>

Formule menu :

Si vous choisissez une entrée et un plat nous incluons le fromage et le dessert dans votre choix.

Port du masque obligatoire.