

Formule à la carte

ENTREES

19 €	<i>Charlotte de ris de veau</i>
18€	<i>Ravioles de langoustines</i>
19€	<i>Cassolette de Saint Jacques</i>
12€	<i>Crème brûlée au bleu et au lard</i>
19€	<i>Foie gras maison</i>
15€	<i>Tartare de truite fumée</i>
9€	<i>6 huitres de Pourville n° 3</i>
12€	<i>9 huîtres de Pourville n°3</i>
18€	<i>12 huitres de Pourville n°3</i>

PLATS

24€	<i>Filet de turbot au romarin</i>
18€	<i>Jarret de porc laqué au miel</i>
24€	<i>Filet de bœuf aux giroldes</i>
18€	<i>Colombo de la mer</i>
20€	<i>Cuisse de canard sauce forestière</i>
24€	<i>Brochette de Saint Jacques aux agrumes</i>
20€	<i>Rognons de veau à la moutarde</i>
15€	<i>Calamars à l'armoricaine</i>

DESSERTS

12€	<i>Soufflé au Grand Marnier</i>
12€	<i>Omelette Norvégienne</i>
12€	<i>Élégance citron vert</i>
12€	<i>Croquant poire chocolat</i>
12€	<i>Financier confit d'ananas</i>
12€	<i>Parfait glacé mandarine passion</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.