

Menu « Week End »

35 Euros

Carpaccio de St Jacques & saumon mariné à l'aneth

9 Huîtres creuses n°2 de Quiberon

Vol au vent de ris de veau et girolles

Terrine de foie gras de canard « maison »

Tarte fine de Saint Jacques au fenouil

Sorbet aux pommes cidrées

Filet de bœuf façon Rossini

Rognons de veau poêlés à la moutarde ancienne

Bar grillé aux herbes et coulis de poivrons

Noisette d'agneau rôti à la crème d'ail

Assiette du pêcheur

(Bar, lotte, cabillaud, Saint Jacques)

Sélection de fromages sur table

Poire rôtie au caramel beurre salé

Soupe de fraises et son île flottante

Crème brûlée Grand-mère

Fondant chocolat et sa crème pistache

Pain perdu à l'ancienne/glace vanille

Nouvelle Formule Business

Choisissez ce qui vous convient

Menu complet: 30 € ttc

Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert : 23 € ttc

9 Huitres de Quiberon n°2 « Jacob »
Terrine de foie gras maison & sa confiture d'oignons
Marquise de saumon fumé & foie gras
Poêlée de Saint Jacques au naturel (sup. 6€)
Salade folle Armada
(Saumon, raie, pétoncles, asperges vertes)

Entrecôte grillée & ses frites fraîches maison
Duo de rognons et ris de veau
Blanquette de lotte & Saint jacques
Carré de veau au jus de morilles
Filet de turbot poché Hollandaise (sup. 5€)

Profiteroles au chocolat Maison
Crème brûlée à la Bénédicte
Duo du pays de Caux
Poêlée de fraises façon Grand mère

Renouvellement tous les 15 jours