

Menue saveur : entrée + plat+ dessert : 28€90

Entrée + plat ou plat + dessert 25€90

Autour du Saumon

Tartare de saumon à l'estragon, rosace de saumon fumé au miel citron vert

Mousse de saumon aux myrtilles

Salmon tartare smoked salmon rosette with honey lime salmon mousse blueberries

Soupe du pêcheur et sa garniture

Fish soup, with garnish

Assiette dégustation

Médailon de foie gras, tartare de canard séché à l'abricot

Marmelade de kiwi aux crevettes

Foie gras medallion, drilled duck tartare apricot kiwi marmalade shrimp

Assiette du mareyeur

(3 huitres de St-Vaast 3 crevettes, 3 bulots)

3 oysters 3 prawns and 3 whelks

~~~~~

### **Faux filet de bœuf sauce gorgonzola pommes de terre grenaille**

Grilled beef Sirloin steak gorgonzola new potatoes

### **Filet de dorade, raviole de légumes au jus de crustacés**

Sea bream fillet, vegetable ravioli shellfish juice

### **Choucroute de la mer sauce aneth**

Sauerkraut of the sea, dill sauce

### **Magret de canard poêlé sauce myrtilles**

Pêches rôties purée de pommes de terre

Pan-fried duck blueberry sauce roasted peaches mashed potatoes

~~~~~

Fromage ou dessert à la carte

Cheese or dessert à la carte

Sauf café gourmand, except gourmet coffee

Menu Tentation 1 entrée+1 plat+ 1 dessert 39€90

Entrée + plat 35€90

Plat + dessert 32€90

Terrine de foie gras de canard, confit de cerise

Duck foie gras terrine, cherry confit

6 huîtres de St Vaast la Hougue/Lestre

6 Oyster

Tartare de dorade langoustines rôties ananas snacké au miel

Sea bream tartare roasted langoustines pineapple seared honey

Paris-Brest salé crème de mousseline au foie gras

Duxelle de ris de veau

Paris-Brest salted mousseline cream with foie gras sweetbread duxelle

~~~~~

**Duo de filet de bar langoustines rôties sauce sashimi**

Purée de chou fleurs fumée

Duo of sea bass fillet roasted langoustines sashimi sauce smoked cauliflower puree

**Entrecôte grillée sauce crémeuse à l'échalotte**

pommes de terre grenaille

Grilled rib steak, creamy shallot sauce new potatoes

**Médaille de lotte crème de petits pois**

Monkfish medallion pea cream

**Emincé de magret de canard grillé, sauce framboise**

Panais rôtis

Minced Grilled duck breast, raspberry sauce roasted parsnips

~~~~~

Fromages ou dessert à la carte Sauf café gourmand

Cheese or dessert à la carte Except gourmet coffee