

La Carte

Les entrées

Raviolis de fruits de mer à l'effilochée de poireaux 22.00 €

Terrine de Foie Gras de canard maison 24.00 €

Salade de homard tiède et sa chiffonnade d'herbes 54.00 €

Symphonie de petits légumes et brochettes de langoustines 22.00 €

Les poissons

Nage de homard aux petits légumes 54.00 €

Pavé de Cabillaud aux épices 22.00 €

« Suggestion du Jour » selon la pêche

Les viandes

Parmentier de volaille et escalope de Foie Gras poêlée 25.00 €

Carré d'agneau rôti, son jus aux herbes 23.00 €

Filet de bœuf aux échalotes confites 23.00 €

Rognon de veau cuit dans sa graisse, sauce aigre-douce 21.00 €

(Tous nos mets sont préparés à la commande et de « fabrication maison »)



La Carte

Les fromages

Plateau de fromages 8.00

Chabichou chaud en croûte de noisette 8.00

Les desserts

Tarte fine aux pommes chaudes et glace vanille 8.00

Palet au chocolat, glace chocolat-miel 8.00

Scufflé chaud au Grand-Marnier 8.00

« Crumble aux pommes » 8.00

(Pour vous être agréable, nous prenons votre commande de desserts en début de service)

Café, Thé, Infusions et Mignardises 3.00

Greg Antillais 3.00 (en saison)

