

Merci d'annoncer vos allergies à la commande

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud 10€
oignons frits et poivrons gouttes.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" 12€
foie gras maison et cèpes.

L'œuf mollet du jardin 13.5€
Crème de champignons de paris, bœuf séché maison et noisettes . (Œufs de plein air Domaine de Malakoff.

Panier de tartare de rouget 13.5€
à la vinaigrette d'orange sanguine. et poivre de Sichuan.

Salade Margelle : 15€
Magret séché maison et toast de foie gras maison.

Le foie gras de canard maison 16€
mi-cuit au cognac.

Vous souhaitez une entrées en grand modèle ?
Supplément de 5 €

HUÎTRES

Spéciales de chez Yves PAPIN

Accompagnements au choix : beurre doux
ou vinaigre à l'échalotte ou citron ou les 3

L'unité N°3 2.4€

6 Huîtres N°3 14.4€

9 Huîtres N°3 21.6€

12 Huîtres N°3 28.8€

Commandez un de nos foie gras maison et/ ou un magret séché : vous l'aurez sous vide sous 72 h

Prix net en euros, service compris

menu

POISSONS

Le Retour de la Criée 23€
*sauce au choix**

Bar Grillé entier ou Daurade Grillée 26€
selon arrivage

Sole meunière *selon arrivage* 32€

Les Noix de Saint-Jacques 32€
*sauce au choix**

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

Espuma de Jambon de pays **ou** Beurre blanc citronné **ou**
Persillades

VIANDES

Cuissot de porcelet rôti 22€
*cuisson basse température, sauce au choix**

Magret de Canard 24€
*sauce au choix**

Le Filet de Bœuf 30€
*sauce au choix**

Tournedos 32€
*sauce au choix**

Les Ris de Veau façon Grand-Mère 34€
pommes de terre grenaille et légumes

***Sauce au choix (une seule par plat) :**

*Sauce poivre vert **ou** Sauce Grand-mère **ou** Bleu*

 **MENU ENFANT** 12€
(moins de 10 ans)

*Plat : Plat à la carte version enfant
sauf poissons entiers et tournedos*

*Dessert : un fondant au chocolat maison
ou une glace 2 boules*

Prix net en euros, service compris

Menu