

Merci d'annoncer vos allergies à la commande

ENTRÉES

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

L'œuf mollet d'été 12€
Crème de poivrons rouges, magret séché maison et noisettes · Œufs de plein air Domaine de Malakoff.

Le Marbré au Chèvre Frais "Le Manslois" 12.9€
foie gras maison et cèpes.

Tartare de dorade au couteau 13.5€
aux baies roses, sarriette et citron yuzu

Salade Terre et Mer : 15€
Magret séché maison, langoustines et supions.

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

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

HUITRES Spéciales

de chez Yves PAPIN

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

L'unité N°3 2.5€

6 Huîtres N°3 15€

9 Huîtres N°3 22.5€

12 Huîtres N°3 30€

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

P O I S S O N S

Le Retour de la Criée <i>sauce au choix*</i>	23€
Poisson entier grillé <i>selon arrivage</i>	26€
Les Noix de Saint-Jacques <i>sauce au choix*</i>	32€

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

Crème de poivrons ou Pesto au basilic ou Persillades

V I A N D E S

Tartare de Bœuf maison, <i>salade et pommes vapeur à la crème et ciboulette</i>	19.9€
Cuissot de porcelet rôti <i>cuisson basse température, sauce au choix*</i>	22€
Magret de Canard <i>sauce au choix*</i>	24€
Le Filet de Bœuf <i>sauce au choix*</i>	30€
Le plat de Grand-mère <i>ris de veau préparé, sauce grand-mère, pommes grenailles et légumes.</i>	34€

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

Sauce poivre vert ou Sauce Grand-mère ou Echalottes

☺ MENU ENFANT 12.9 € (moins de 10 ans)

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

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

Prix net en euros, service compris

Menu