

Menu Gourmand

38.50€

La mise en bouche

L'assiette de fruits de mer

(Crevettes, crevettes grises, bulots, bigorneaux, moules, palourdes ou coques, 1 huître, 2 langoustines)

The fisherman's plate

Ou

Les noix de St Jacques gratinées au « Sablé de Wissant »
The scallops au gratin with béchamel sauce and local cheese

Ou

Le pressé de canard au foie gras et magret fumé
The duck terrine with foie gras and smoked duck-breast filet

Le filet de bœuf

(Sauce poivre, champignons ou porto-marjolles)

The grilled beef tenderloin, mushroom, pepper or porto and Marjolles sauce

Ou

Les médaillons de lotte à l'armoricaine
The monkfish medaillon with armorican sauce

Ou

Le magret de canard sauce porto-marjolles
The roasted duck-breast with porto and marjolles cheese sauce

L'assortiment de fromages régionaux
The local cheese assortment

Carte des desserts
The desserts menu

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.
All taxes included*