

Menu Gourmand

38.50€

La mise en bouche

L'assiette de fruits de mer

*(Crevettes, crevettes grises, bulots, bigorneaux, moules,
palourdes ou coques, 3 huîtres, 2 langoustines)*

The fisherman's plate

Ou

Le cappuccino de langoustines

The langoustines cappuccino

Ou

Les 12 escargots au beurre persillé

The 12 snails in garlic butter

Le dos de cabillaud et sa sauce au chorizo, pommes vapeur

The cod filet and chorizo sauce, steamed potatoes

Ou

La côte de veau au beurre persillé ou croûte de parmesan

The veal chop with garlic butter or parmesan crust

Ou

Le magret de canard et son jus de pain d'épices et framboises

The duck breast with gingerbread and raspberry sauce

Ou

Les noix de St Jacques, sauce pesto rouge crémée et tagliatelles

The scallops with creamed pesto rosso sauce and tagliatelles

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