

# *Kermesse aux poissons*

Menu dégustation

Du 1<sup>er</sup> février au 16 mars

---

Cannelloni croustillant au tartare de thon, avocat, grenade et mayonnaise épicée

Coquille St Jacques au barbecue, sabayon au Noilly Prat et paprika fumé

Dumpling de langoustine, bouillon thaï au lait de coco, citronnelle et gingembre

Grondin rouge snacké, crème de sarrasin grillé et réduction de clémentines

Dos de merlu sur fondue de poireaux, sauce aux coquillages à la normande

Pavé de bar grillé, jus corsé au homard, riz noir vénéré et salicorne

Fromage frais en croûte d'algues et ses herbes folles

Crèmeux citron vert, verveine et framboises

---

Une bouteille de vin Domaine de la Maurette,  
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus

70€

Une bouteille de Champagne Michel Marcoult,  
une bouteille d'eau pour deux personnes et café inclus

90€