

Menu du chef

54€

ENTREES

Crèmeux d'asperges vertes, œuf à 64°C et noisettes torréfiées

Ou

Soupe de poissons de roche, rouille, fromage râpé et croûtons

Ou

Tiradito de saumon sauce ponzu-passion, graines de sésame et pickles d'oignons rouges

Ou

Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de kiwi et toasts (+5€)

PLATS

Noix de St Jacques, purée de panais à la vanille, jus de clémentine

Ou

Pressé d'agneau confit, jus de viande corsé au romarin, polenta croustillante

Ou

Filet de daurade, fondue d'épinards, pommes de terre rôties, crème d'ail douce

Ou

Filet de bœuf sauce au poivre, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles (+10€)

FROMAGE/ DESSERTS

Assiette de 3 fromages de nos régions

Ou

Dessert au choix dans notre carte

Entrées

Starters

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Les huitres n°2 de Normandie : <i>Normandy oysters no. 2</i> | les 6 : 18€ | les 12 : 36€ |
| Soupe de poissons de roche, rouille, fromage râpé et croûtons <i>Homemade fish soup</i> | | 20€ |
| Tiradito de saumon sauce ponzu-passion, graines de sésame et pickles d'oignons rouges <i>Salmon tiradito with ponzu-passion fruit sauce</i> | | 24€ |
| Crèmeux d'asperges vertes, œuf à 64°C et noisettes torréfiées <i>Green asparagus velouté, 64°C slow-cooked egg, toasted hazelnuts</i> | | 20€ |
| Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de kiwi et toasts <i>Duck foie gras with sweet spices and old rum, kiwi chutney and toast</i> | | 26€ |
| Planche de jambon Ibérique « Cebo de Campo » (100g) <i>Plate of Ibérico ham</i> | | 26€ |

Accompagnements

Supplémentaires

Sides Dishes

| | | | |
|--|----|---|----|
| Salade verte et tomates cerises <i>Salad and cherry tomatoes</i> | 6€ | Légumes <i>Vegetables</i> | 6€ |
| Frites <i>French fries</i> | 6€ | Purée de panais à la vanille <i>Parsnip purée with vanilla</i> | 6€ |
| Polenta croustillante <i>Golden crispy polenta</i> | 6€ | Pommes de terre grenailles <i>Roasted potatoes</i> | 6€ |
| Fondue d'épinards et pommes de terre rôties <i>Creamed spinach and roasted potatoes</i> | 6€ | | |

Plats

Main courses

Cote mer Fish

Noix de St Jacques, purée de panais à la vanille, jus de clémentine 32€

Scallops, vanilla parsnip purée, clementine jus

Filet de daurade, fondue d'épinards, pommes de terre rôties, crème d'ail douce 26€

Sea bream fillet, creamed spinach, roasted potatoes, mild garlic cream

Sole entière servie grillée ou meunière et pommes de terre rôties (environ 450g) 54€

Sole whole served grilled or "meunière" and roasted potatoes

Specialite homard Lobster

Homard entier grillé avec sa garniture au choix, façon du chef Sébastien (environ 500g) 69€

Grilled whole lobster with a garnish

Cote terre Meat

Pressé d'agneau confit, jus de viande corsé au romarin, polenta croustillante 26€

Confit lamb terrine, rich meat and rosemary jus, golden crispy polenta

Filet de bœuf sauce au poivre, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles 36€

Beef filet, pepper sauce, sautéed vegetables and potatoes

Fromage et Desserts

Cheese and desserts

| | |
|---|-----|
| Assiette de 3 fromages de nos régions <i>Plate of cheeses from our regions</i> | 12€ |
| Fondant coulant au chocolat et glace vanille (12 minutes de cuisson) <i>Flowing chocolate fondant with vanilla ice cream (12-minute baking time)</i> | 12€ |
| Entremet chocolat fruits rouges <i>Chocolate and red fruit dessert</i> | 12€ |
| Pavlova aux agrumes et sablé breton <i>Citrus pavlova with Breton shortbread</i> | 12€ |
| Tartelette pommes caramel au beurre salé crème légère vanillée <i>Apple tartlet, salted butter caramel, light vanilla cream</i> | 12€ |

Maitre Artisan Glacier

Ice cream maker

1 Boule : 3€ 2 Boules : 6€ 3 Boules : 9€ 4 Boules : 12€

Glaces:

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre demi-sel d'Isigny, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisins,
Paris-Brest, banane nuty, bulgare fraise

*Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, pistachio, mint-chocolate, rum-raisins, praline cream,
banana and hazelnut chocolate, strawberry yogurt*

Sorbets:

Citron, fruits rouges: (myrtille, cassis, framboise, fraise des bois), mangue,

Pina colada: (ananas, coco, rhum St James), fruits du soleil: (banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion)

*Sorbet: lemon, red berries (blueberry, blackcurrant, raspberry, wild strawberry), mango, pina colada (pineapple, coconut and rum),
Sunshine fruits (banana, guava, blood orange, pineapple, passion fruit)*

Bouillabaisse

(Uniquement sur réservation 48h à l'avance, minimum de 2 personnes)

Prix par personne :

| | |
|---|------|
| Bouillabaisse classique : 5 poissons, soupe et accompagnements | 75€ |
| Bouillabaisse royale : 1/2 queue de langouste, soupe et accompagnements | 110€ |

Plats pour les Pitchounes

(Servi avec une garniture au choix : frites ou légumes)

| | |
|------------------------------|-----|
| Aiguillettes de poulet panés | 13€ |
| Poisson du moment | 14€ |
| Steak haché | 14€ |