

MENU

BIB GOURMAND

28,90 €



LES ENTRÉES

ESCARGOTS DE CHOQUEL EN PERSILLADE, tarte fine tomates confites / champignons, coulis chlorophylle **Fine tomato ans mushrooms tart, snails**

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, pruneaux marinés au porto **Foie gras**

LES 6 HUITRES «FINE DE CLAIRE N°3», vinaigre à l'échalote **6 Oysters**

BISQUE DE CRABE, ESPUMA À LA RÉGLISSE, mini-croque **Crab soup, anise cream**

SAINT-JACQUES MI-CRUES MI-CUITES ET MAGRET FUMÉ, pousses d'épinard, Jus au satay, arachides grillées, coriandre fraîche (supplément + 5,90 €)
Panfried scallops (not to cooked), spinach, satay, sauce fresh coriander (extra charge 5,90 €)

LES PLATS

CABILLAUD «SKREI» RÔTI, penne rigate à la crème de langoustine, mâche à l'huile de noix
panfried cod, pasta with langoustine cream sauce

BROCHETTE DE JOUE DE LOTTE CREOLE (ananas, bacon, épices douces),
beurre blanc, légumes de moment, riz pilaf
grilled monkfish with mild spices, pineapple, bacon, butter sauce, vegetable of the day, rice

SAINT JACQUES POÉLÉES, caviar de champignons, émulsion au parmesan, riz pilaf
(supplément + 5,90 €)
Panfried scallops, mushrooms, parmesan cheese creamy sauce, rice (extra charge 5,90 €)

ROGNON DE VEAU FLAMBÉS AU HOULES, CRÈME MOUTARDE, purée maison
Veal kidneys flambéed with houles, mustard creamy sauce, mashed potatoes

FAUX-FILET «ANGUS» GRILLÉ, sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade
Grilled beef, bearnaise butter sauce, potatoes in «gratin», salad

DESSERTS AU CHOIX «A LA CARTE»

FREE CHOICE «A LA CARTE» DESSERT

Tous nos desserts sont «maison», pour la majorité cuisinés «minute».
Merci de faire votre choix en début de repas

All our deserts are homemade, thank you to order at the begining of meal