

LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée - Plat - Dessert

Entrées : 19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3.

Tempura de gambas et bisque de crustacés.

Œuf mollet accompagné d'une crème aux cèpes

Foie gras cuit à basse température, brioche et chutney de pommes à la cannelle

Plats : 35 €

Saint-Jacques, crème de céleri, sauce à l'orange et légumes de saison

Poisson du jour, riz, légumes de saison et Béarnaise

Le Carry de la mer 'lotte et gambas' accompagné de son riz et d'un Naan Mauricien

Filet de bœuf français rôti,
tartelette façon pissaladière, jus des sucs réduit, pomme de terre grenaille

Sole façon Meunière -400/500gr.,
tombée d'épinards et purée de pommes de terre

Supp. 20 €

Le Homard Bleu de la baie d'Audierne grillé,
légumes de saison au beurre blanc et basilic

Supp. 25 €

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché.

Desserts :

14 €

Baba au rhum accompagné de fruits de saison

Paris Brest, crème pralinée

Cheese cake aux fruits

Entremets au chocolat

Assiette de fromages de nos régions

Formule enfant (- 10 ans)

19 €

Filet de poisson du jour ou volaille,
purée de pommes de terre

Ou

Pâtes Bolognaises

Glace

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché.

Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances ou allergies alimentaires.