

MENU TRADITION 38€

Le Foie Gras de Canard Maison,

Cuisiné au Muscat de Rivesaltes, Cuit en terrine et servi avec du Pain Toasté

ou

Les Saint-Jacques,

Justes poêlées, Sauce à l'Armoricaine et accompagnées de Légumes de Saison

ou

Les 10 Huîtres Fines d'Asnelles N°3,

Servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'échalotes

ou

Les 6 Langoustines

Servies Froides sur Glace, Mayonnaise Maison

ou

L'Assiette Dégustation

Assortiment de Fruits de Mer :

4 Huîtres N°3 d'Asnelles, Bulots et Crevettes Roses

Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison



Le Bar,

en Filet, Cuit à la Vapeur et Sublimé avec sa Sauce au Poiré et Gingembre

ou

Les Saint-Jacques , justes poêlées

et agrémentées d'une Sauce au Lait de Coco et Citron Vert

ou

Le Magret de Canard,

Rôti au Miel, Orange et Grand Marnier



Les 3 Fromages Normands, Salade Verte



Dessert Maison au choix à la Carte

(Café, thé ou infusion Très Gourmand avec sup. +1.70€)