

NOS ENTRÉES

Foie gras Maison en Médaillon 14,50
et son chutney et ses toasts de pain d'épices

Bouchée à la Reine maison
aux fruits de mer 10,90

Saint-Jacques poêlée 12,50
sur son lit de poireaux
et son crémeux de poivrons rouges

Escargots Mayennais les 6 7,50
et son Beurre persillé les 12 14,50

Oeuf du Roi 8,90
à la crème de champignons et sa hollandaise

Mille feuille de Saumon gravlax 9,50
Chantilly d'aneth et citron kalamansi

Velouté de saison 7,50

NOS HUÎTRES PLEINE MER N°3

6 pièces • 12,50 / 9 pièces • 18,50

12 pièces • 25,00

LE COIN VÉGÉ

Wok végétarien • 16,90

légumes croquants, nouilles chinoises, sauce corail

Burger Végétarien • 15,90

galette de pommes de terre, mesclun,
tomates, sauce cocktail, cheddar



Nos Poissons

Poisson pour 2 pers. Selon arrivage • les 100gr 8,50

St-Jacques Snackées et croquantes • 22,50
et son risotto aux algues ou à l'huile de truffe

Pavé de saumon rôti • 18,50

sauté de légumes de saison,
beurre blanc aux curcuma
et œufs de truite, crème de brocoli ailé

Umami de Thon rouge en Tataki • 19,90

sésame de soja et yuzu, julienne de
légumes croquants et son laquage asiatique

Filet de rouget cuit à l'unilatérale • 23,50

Lentilles infusées et méli-mélo de légumes en julienne

Cabillaud façon Meunière • 23,00

et son duo de purées, patate douce et carotte



Garniture au choix :

Frites, salade, poêlée de légumes, purée maison

Sauce au choix :

Béarnaise, Poivre, échalotes, sauce fromage, Beurre Maître d'Hôtel,
Beurre Café de Paris

Deuxième garniture supplément : 2,50€ Deuxième sauce supplément : 1,00€

Prix nets en euros, service compris.

Mode de paiements : Espèce, Carte bancaire, ticket restaurant, chèque vacances, Amex.
Chèque non accepté. Merci de votre compréhension.