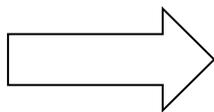


Retrouvez votre menu version numérique (QR Code)



Menu comprenant
A 30 €uros (A emporter)
A 32 €uros (En livraison)

En entrée :

- La terrine de joue de bœuf confite 12 heures, foie gras de canard maison,
Toast de pain de campagne
- Ou
- La variation autour de la mer du Nord :
Le mille-feuille de saumon fumé et chair de tourteau
Les tomates crevettes grises, fines herbes et yuzu
Le gravelax de saumon à l'aneth, mascarpone au citron vert

En plat :

- Le magret de canard IGP Sud-Ouest rôti au miel de lavande, pomme dauphine, légumes printaniers
- Ou
- La dorade Royale à la plancha, vierge de légumes confits au piment d'Espelette

En dessert :

- Le mille-feuille, confit de rhubarbe fraises de la région, crème légère à la vanille Bourbon
- Ou
- La Chocolathérapie : Le macaron chocolat Valrhona – Le sablé chocolat cerises
– Le merveilleux chocolat

Ou

Le plateau de fruits de mer servi sur glace comprenant :

6 huîtres Isigny n°3, bulots, crevettes grises, crevettes roses, 1/2 tourteau, langoustines, pain de seigle au citron confit, rince-doigts, beurre 1/ sel, mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote

Plateau à 32€ par personne (34€ si livraison)
Plateau et dessert au choix : 37€ par personne (39€ si livraison)