

# Masque obligatoire lors de vos déplacements

## Addition et règlement à table



---

### Menu à 24.50€

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

■  
La brochette mixte de volaille et chorizo cuite au feu de bois, coulis chorizo

Ou

La véritable andouillette AAAAA sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne

Ou

Le steak tartare maison (possibilité en aller-retour)

Ou

Le tajine de lieu noir, caviar de tomates et courgettes, sauce crémeuse à la coriandre

---

### Menu à 36.50€

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

Ou

Le mariage d'un guacamole de petits pois, chair de tourteau, crumble parmesan, gouttes de poivron, émulsion citron

Ou

Les papillotes de gambas à l'huile de basilic, saladine d'herbes fraîches

Ou

La fricassée d'escargots au caviar de tomates, cuisses de grenouilles croustillantes, coulis de persil, écume d'ail

Ou

Le foie gras de canard maison IGP Sud-Ouest  
Chutney pomme, pop corn, caramel de porto (suplt 3€)

■  
La dorade Royale à la plancha, niçoise de légumes, polenta mascarpone parmesan, huile infusée aux poivrons grillés et basilic

Ou

L'agneau en trois façons (le carré en croute d'herbes, la kefta maison, le bonbon croustillant d'épaule confite)

Ou

La brochette d'onglet de bœuf grillée au feu de bois, sauce Choron et herbes fraîches

Ou

Le pavé de bœuf de la boucherie Leclercq, viande française flambé au cognac (devant le client), sauce aux trois poivres (suplt 3€)

Ou

La suggestion du week-end

■  
Choix du dessert dans notre carte

### Menu à 45€

Le buffet du Carré Gourmand à discrétion

Ou

Le foie gras de canard maison IGP Sud-Ouest  
Chutney pomme, pop corn, caramel de porto

Ou

Les croustillants de St Jacques à l'estragon, beurre d'agrumes, saladine d'herbes fraîches

Ou

Le feuilleté de ris de veau, jetée d'épinards, sauce crémeuse morilles

■  
Le turbot braisé, beurre blanc aux crevettes grises, légumes nouveaux

Ou

Le magret de canard IGP Sud-Ouest, premières cerises, poivre Timut, escalope foie gras chaud, jus au miel de printemps

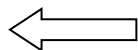
Ou

Le carré d'agneau en croûte d'herbes du marais, jus à l'ail nouveau

Ou

Le filet de bœuf de race française grillé au feu de bois, sauce Choron aux fines herbes (Boucherie Fagoo)

■  
Choix du dessert dans notre carte



**Retrouvez votre menu version numérique (QR Code)**

## Notre Carte

### Nos Entrées

Les huîtres d'Isigny N° 3 (selon arrivage)	Les 6 pièces	11€
(Présentée sur glace pilée)	Les 9 pièces	17€
(Pain confit au citron vert)	Les 12 pièces	22€
Le duo de gambas et St Jacques à la plancha, saladin d'herbes fraîches, huile de basilic		16€
Le foie gras de canard maison IGP Sud-Ouest, chutney pomme, pop-corn, caramel de porto		16€
Le buffet du Carré Gourmand		11€

### Nos plats

#### Côté Terre :

La véritable andouillette AAAAA au feu de bois	18€
Le filet de bœuf dans l'esprit d'un Rossini (escalope de foie gras chaud)	27€
Le magret de canard IGP Sud-Ouest au caramel d'orange et poivre de Sichuan	21€
Le carré d'agneau en croûte d'herbes du marais	26€

#### Côté Mer :

La brochette royale de l'océan au feu de bois (St Jacques enlardée, lotte, gambas)	25€
La sole Meunière (selon arrivage 350 à 400 grammes)	30€
La lotte braisée sur une Niçoise de légumes, jus corsé à la coriandre, papillote de gambas	27€
Le turbot aux morilles	28€

### **Menu Fraîcheur à 21€**

■  
Le buffet du Carré Gourmand à  
discrétion

### **Le Menu enfant à 14€**

(Enfant jusqu'à 10 ans)

Le buffet du Carré Gourmand



Le steak haché minute ou les nuggets maison  
Avec frites maison



Glace deux boules ou mousse au chocolat



1 verre de coca cola ou jus de fruits