

MENU DÉCOUVERTE



CARTE

ENTRÉES ~ STARTERS

ENTRÉES ~ STARTERS
Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge façon thaï Label Rouge Scottish Salmon Tartare, Thai-Style Dés de tomates, cacahuètes grillées, sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriandre Diced tomatoes, roasted peanuts, soy sauce, sesame oil, ginger, cilantro
~ ou ~
Duo chèvre et tomates Goat cheese and tomatoes duo Panacotta au fromage de chèvre frais de la Ferme de la Louisette, tomates cerises, olives noires kalamata, coulis de fraises, crumble de parmesan 2 ans d'âge, crumble d'estragon du jardin, salade de jeunes pousses Panna cotta made with fresh goat cheese from La ferme de la Louisette, cherry tomatoes, Kalamata black olives, strawberry coulis, 2-year-old Parmesan crumble, garden tarragon crumble, young leaves salad

PLATS ~ MAIN COURSES

Poisson du moment Fish of the day garniture du moment ~ daily side ou ~ Viande du moment Meat of the day garniture du moment ~ daily side
~ ou ~
Demi Homard bleu Breton grillé ~ Grilled Breton half blue lobster Pâtes avec sauce à la bisque de Homard ~ Pasta with lobster bisque sauce supplément 30 € par personne supplement 30 € per person

DESSERTS

Crème brûlée ~ Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar ~ bourbon vanilla from Madagascar ~ ou ~ Citron givré ~ Frosted Lemon Citron confit, sorbet citron et verveine du jardin, crémeux de citron, chantilly à la verveine, crumble citron Candied lemon, lemon sorbet with garden verbena, lemon cream, vervema whipped cream, lemon crumble
Menu 3 plats : entrée ~ plat ~ dessert ~ 55 € 3 courses menu: starter ~ main course ~ dessert 55 €

BOISSONS

EAUX MINÉRALES & SOFTS

Evian & Badoit 50 cl	7 €
Evian & Badoit 1 L.....	9 €
Perrier 33 cl.....	8 €
Coca 33 cl	8 €
Orangina 25 cl	8 €
Jus de fruits 25 cl	8 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné	6 €
Double expresso ou double décaféiné	9 €
Cappuccino	9 €
Chocolat chaud	9 €
Thé ou infusion Dammann	9 €

CHAMPAGNE

R de Ruinart	19 €	99 €
---------------------------	------	------

VINS

 Blanc		
Uby n°4 – Côte de Gascogne	6 €.....	29 €
Macon Village – Louis Jadot – 2023	7 €.....	39 €
 Rosé		
Château La Coste – AOP Côteaux d'Aix en Provence – 2023.....	9 €.....	49 €
 Rouge		
Château Haute Selve – Graves– 2020	9 €.....	49 €
Saint-Joseph – Deschamps – M. Chapoutier – 2023	7 €.....	39 €
Crozes Hermitage – M. Chapoutier – 2023		39 €
Château Haute-Nauve Son Altesse – St-Emilion Grand Cru – 2015 – Magnum		98 €

BIÈRES

Pression – Tripple Karmeliet – 25 cl	7 €
Bièr Archange – Blonde – 33 cl	9 €

COCKTAILS

Cocktail sans Alcool	9 €
Cocktail avec Alcool	16 €
Cocktail avec Champagne	23 €

à Déguster dans



Travaillant en produit frais, le chef se réserve le droit de modifier tous plats, sans préavis ~ Working with fresh products, the chef is free to modify any dishes without notice.
Prix nets TTC en euro, service inclus ~ Net prices in euro, service and vat included
Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de toutes allergies ou intolérances ~ We thank you for informing us of any allergies or intolerances

•	
• Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge façon thaï Label Rouge Scottish Salmon Tartare, Thai-Style Dés de tomates, cacahuètes grillées, sauce soja, huile de sésame, gingembre, coriander diced tomatoes, roasted peanuts, soy sauce, sesame oil, ginger, cilantro	22 €
• Duo chèvre et tomates ~ Goat cheese and tomatoes duo Panacotta au fromage de chèvre frais de la Ferme de la Louisette, tomates cerises, olives noires kalamata, coulis de fraises, crumble de parmesan 2 ans d'âge, crumble d'estragon du jardin, salade de jeunes pousses Panna cotta made with fresh goat cheese from La ferme de la Louisette, cherry tomatoes, Kalamata black olives, strawberry coulis, 2-year-old Parmesan crumble, garden tarragon crumble, young leaves salad	22 €
• Huîtres n°2 de Cancale, Ferme des Nielles ~ Oyster N°2 from Cancale, Ferme des Nielles Les six ~ Six Les neuf ~ Nine La douzaine ~ Dozen	16 € 23 € 29 €
• Foie gras de canard du Gers à la cerise ~ Duck foie gras from Gers with cherry au thé blanc Sakura de la Maison Mariage Frères, pain fermier toasté with Mariage Frères Sakura white tea, toasted farmhouse bread	24 €
• Homard bleu Breton (600 – 800 g) Breton blue lobster (600 g – 800 g) • mayonnaise à la spiruline et huile de sésame, salade de légumes d'hiver • spirulina and sesame oil mayonnaise, winter vegetable salad	demi homard 59 € / homard entire 89 € half lobster 59 € / full lobster 89 €

LA PÊCHE ~ FISH

Poissons suivant arrivage : Bar sauvage, Saint-Pierre, Turbot, Sole... Fish depending on availability: Wild sea bass, John Dory, Turbot fish, Sole...	
• Poisson du jour en fonction de la marée et de l'inspiration du Chef Fish of the day depending of the sea and the Chef inspiration Garniture du moment ~ dayli side	29 €
• Saint-Pierre John Dory Sauce vierge, purée de carottes jaunes et pourpres, mini-carottes sauce vierge, mashed yellow and purple carrot, baby carrots	34 €
• Sole meunière Seared scallops from our Laurenti fishing boat at Cancale purée de pommes de terre mashed potatoes	34 €
• Homard bleu Breton (600 – 800 g) Breton blue lobster (600 g – 800 g) Pâtes avec sauce à la bisque de homard ~ pasta with lobster bisque sauce	demi homard 59 € / homard entire 89 € half lobster 59 € / full lobster 89 €

LES VIANDES DE NORMANDIE ~ NORMANDY MEAT

• Viande du jour en fonction de l'inspiration du Chef Meat of the day depending of the Chef inspiration Garniture du moment ~ dayli side	29 €
• Filet de bœuf Charolais maturé ~ Charolais beef fillet matured jus de bœuf, écrasé de pommes de terre Beef gravy, mashed potatoes with olive oil and shallots	32 €
• Carré d'agneau de prés salés de la Baie du Mont Saint-Michel Rack of salt meadow lamb from Mont Saint-Michel bay écrasé de pommes de terre ~ lamb jus, variation of summer vegetables, tender and crispy potato	39 €
• Filet de bœuf Charolais maturé rossini ~ Charolais beef fillet matured rossini foie gras de canard du Gers poêlé, écrasé de pommes de terre duck foie gras from Gers roasted, mashed potatoes with olive oil and shallots	39 €
• Faux filet de bœuf wagyu normand ~ Wagyu sirloin from Normandy Ferme de la Basse ~ Rivière à Planquary ~ Calvados ~ Basse-Rivière farm at Planquary ~ Calvados purée de pommes de terre à la truffe d'été ~ mashed potatoes with summer truffle	95 €

CHARIOT DE FROMAGES ~ RAW MILK CHEESES TROLLEY

• Affinés de Normandie, Bretagne & d'ailleurs au lait cru from Normandy, Brittany & from elsewhere	21 €
---	-------------

DESSERTS

• Dessert du moment ~ Dessert of the Day en fonction de l'inspiration du Chef ~ depending of the Chef inspiration	19 €
• Citron givré ~ Frosted Lemon Citron confit, sorbet citron et verveine du jardin, crémeux de citron, chantilly à la verveine, crumble citron Candied lemon, lemon sorbet with garden verbena, lemon cream, verbena whipped cream, lemon crumble	14 €
• Crème brûlée ~ Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar ~ bourbon vanilla from Madagascar	14 €