

Menu 38.50 €

Au choix :

Les 9 Huîtres Creuses de Bretagne

9 Cupped Oysters from Brittany

L'Assiette de Petites Langoustines

Little Dublin Bay Prawns Plate

Les Profiteroles de Crabe au Xeres sauce Crustacés

Crab Profiteroles with Xeres, crustacean sauce

Le Carpaccio de Saumon et Saint Jacques à l'Aneth et aux Baies Roses

Salmon and Scallop Carpaccio with Dill

Tarte fine à l'Andouille et Saint Jacques au Cidre et Oignons Rosés

Scallop and Andouille Tart with Cider Sauce and Pink onions

L'Assortiment d'Huîtres et Crustacés (supplément de 2 €)

Dish with Oysters, Prawns, Dublin Bay Prawns, Crab claw (2.00 € extra)

Au choix :

La Choucroute de la Mer

Fish sauerkraut

L'Aile de Raie Pochée au Beurre et Câpres

Poached Skate Wing with Butter and Capers

Le Ragoût de Lotte au Curry et Gingembre

Monkfish stew with Curry and Ginger sauce

Le Steak de Thon au sésame sauce aigre douce

Grilled Tuna with sweet and sour sauce

Filet de Dorade à la plancha à l'huile parfumée au balsamique

Grilled Gilthead filet with balsamic vinegar sauce

Le Cœur de Rumsteak Grillé

Maître d'Hôtel ou avec Sauce (Poivre, Bearnaise, vigneronne)

Grilled Heart Rump with Maitre d'Hôtel Butter or Pepper or Bearnaise or red Wine Sauce

Le Confit de Canard Rôti, sauce vigneronne

Roast Duck Confit with red wine sauce

Dessert au Choix
