

Menu COMMANDANT 38 €_{net}

La mise en bouche

Nos Entrées au choix

Fraîcheur de crabe, avocat, mangue, granny smith,
croustilles d'oignon et émulsion au céleri

Terrine de foie gras de canard, confiture d'oignons
et gelée de muscat (**supplément 2 €**)

6 Huîtres spéciales n°3 de Normandie

Assiette de fruits de mer du commandant
(bulots, bigorneaux, crevettes roses ,grises et royale)

Nos Plats au choix

Noix de St Jacques poêlées au risotto version paëlla

Filet de Bar poêlé, pomme purée aux saveurs d'automne

Fondant d'agneau braisé aux épices couscous,
semoule, légumes et jus corsé au raz el hanout

Petit plateau fruits de mer
(2 huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes roses, grises et royale)

Fromage ou Dessert au choix

Poire version belle Hélène
Profiteroles glacées à la vanille chocolat chaud et chantilly
Baba au rhum, ananas, pâtissière et chantilly
Mousse au chocolat et son craquant au chocolat blanc
Succès praliné spéculoos, chantilly caramel

« ou Dessert ou glace » au choix à la carte

