



Menu COMMANDANT 39 € net



La mise en bouche

Nos Entrées au choix

Tarte fine au saumon et aux asperges gribiche émulsion de betterave
Terrine de foie gras de canard mi-cuit confiture d'oignon, gelée au muscat

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

Les 6 huîtres n°3 de Normandie et son vinaigre d'échalote

Nos Plats au choix

Turbot aux asperges sauce au safran pomme purée citronnée (+ 5 €)

Thon mi-cuit grillé sauce béarnaise basmati légumes à la provençale

Canard braisé basse température version méditerranéenne

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

Fromage ou Dessert au choix

Paris Brest aux fraises

Délice meringue crème chocolat blanc praliné

Baba au rhum, fraises, pâtissière et chantilly

Profiterole glacée à la vanille chocolat chaud et chantilly

« ou Dessert ou glace » au choix à la carte

