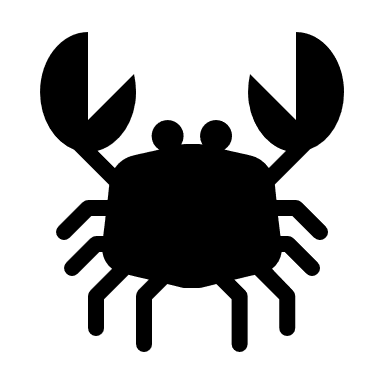
**Menu Dégustation 50 € net**

**La mise en bouche**

**Nos Entrées au choix**

**Fraicheur de crabe aux poireaux et céleri à l’échalote et sa**

**Vinaigrette moutarde douce aux herbes**

**Tartare de bœuf au foie gras de canard huile de noisette et granny smith**

**Petit Plateau de Fruits de Mer**

**(Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses et grises, Royale, 2 Huîtres)**

**9 huîtres n°3 spéciales de Normandie de Blainville sur mer**

**vinaigre à l'échalote**

**Nos Plats au choix**

**Bar au curry céleri au fenouil pomme purée au citron**

**Filet de bœuf poêlé sauce poivre,**

**gratin de pommes de terre, légumes du moment**

**Assiette Royale ( supplément 8 € )**

**½ homard, crevettes royales, roses, grises**

**Sauce mayonnaise**

**Fromage ou Dessert**

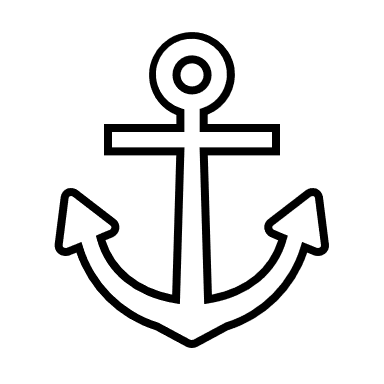
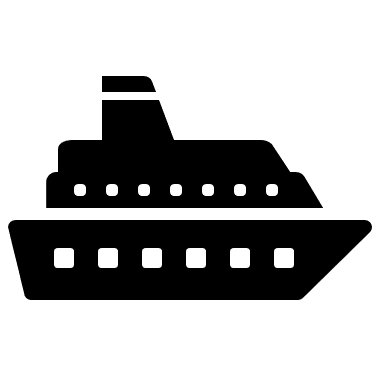
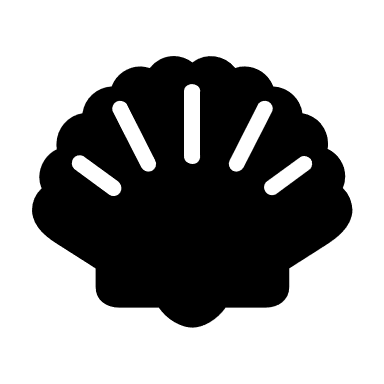
**Paris Brest praliné émulsion au caramel**

**Succés , feuillantine craquante à la mousse au chocolat**

**Baba au rhum, ananas, pâtissière et chantilly**

**Coupe glacée ananas coco version pina colada**

**« ou Dessert ou glace » au choix à la carte**

 ** **

