

## Menu du Terroir 33€

Pain Perdu de Sardines Roquette à l'Echalote

Ou

Bisque d'Étrilles et Moules de Bouchot

---

Filet de Colin aux Tomates Confites,  
Vinaigrette aux Fruits de la Passion  
Frites de Polenta

Ou

Tourte de Canard,  
Sauce au Vin rouge, Mesclun

---

Sablé Breton, Crème à la Vanille et au Caramel,  
Glace à la crème de Lambig

Ou

Parfait glacé à la Pistache  
Abricots rôtis au Romarin

## Menu Découverte 55€

Langoustines Rôties, Crème d'Artichauts,  
Foie Gras Fondu,  
Cerfeuil et Mizuna en Salade

Ou

Foie gras de Canard Maison  
Cuit au Torchon en Croûte Poivrée

Ou

6 Huîtres creuses de Bretagne N°2  
---  
Filets de Rougets,  
Confit de Légumes d'Eté à la Tomate et Girolles

Ou

Pièce de Veau rôtie,  
Confit de Pommes de Terre à la purée d'Olives Noires et au Thym  
Veau d'Origine Française

---

Couronne de Fruits Rouges,  
Nage de Thé à la Vanille et Hibiscus,

Ou

Crumble Crème Citron et Vanille,  
Sorbet Citron

## Menu Terre et Mer 78€

Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table

Carpaccio de Langoustines  
Ecume Coco

---

Sauté de Homard, Artichauts Violets à l'Estragon

---

Demi Pigeonneau rôti,  
Boudin Noir pané à la Pistache  
Émulsion de Foie Gras

OU

Escalope de Turbot,  
Ravioles de Mousserons à la Truffe d'Été

---

Entremet au Chocolat Blanc,  
Coeur Ananas Curry

Menu en Accord Mets et Vins  
+25€ par personne

Prix net TTC  
Boisson non comprise

## Les Entrées

Marbré d'Artichauts et Tomates Marinées, Langoustines rôties	32 €
Foie gras de Canard Maison Cuit au Torchon en croûte poivrée	22 €
6 Huîtres creuses de Bretagne N°2	19 €
Bisque d'Étrilles et Moules de Bouchot	16 €
Carpaccio de langoustines, écume coco	32 €
Assiette Végétarienne	18 €

## Les Poissons

Escalope de Turbot, Ravioles de Mousserons à la Truffe d'Été	45 €
Salade de Rougets poêlés et Girolles, Vinaigrette aux Herbes	35 €
Filet de Colin aux Tomates Confites, Vinaigrette aux Fruits de la Passion Frites de Polenta	25 €
Filets de Rougets, Confit de Légumes d'Été à la Tomate, Girolles	35 €

## Le Homard

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	19 € les 100gr
Le Homard cuisiné au Naturel, Légumes de Saison Plat servi pour deux personnes, (pièce de 500g environs)	39€/pers

## Les Viandes

Demi Pigeonneau rôti, Boudin Noir pané à la Pistache Émulsion de Foie Gras	35 €
Pièce de Veau rôtie, Confit de Pommes de Terre à la purée d'Olives Noires et au Thym Veau d'Origine Française	32 €
Tourte de Canard, Sauce au Vin rouge, Mesclun	29 €

## Les Fromages

Plateau de Fromages de Monsieur OLIVIER Artisan Affineur à Boulogne sur mer	14 €
Assiette de Fromages de Monsieur OLIVIER (4 variétés selon arrivage)	10 €

## Les Desserts

Le choix de Desserts de notre Pâtissier (A commander en début de repas pour votre confort)	de 13 € à 15 €
---	----------------

## Le Menu Petit Gourmet 13,50 €

(enfant de – 12 ans)

Filet de Poisson au Beurre Blanc  
Pommes vapeur  
ou  
Blanc de Volaille jus de Viande  
Galettes de Pommes de Terre

Sorbet ou Glace Maison  
(Supplément de 6,50 € pour un dessert à la carte hors menu Terre et Mer)

Prix net TTC  
Boisson non comprise