



Menu 3 plats à 25,50€

Entrée, plat et dessert (servi tous les jours)

Formules (entrée & plat) ou (plat & dessert) à 19,50€

(Formules servies tous les jours, Sauf les jours Fériés)

Friture de seiche croustillante, sauce tartare et Mesclum

Fried cuttlefish breadcrumbs, tartare sauce and green salad

Croustillant au Reblochon et pommes de terre façon Tartiflette

Reblochon cheese, potatoes, onion and bacon roasted in crispy pastry

Terrine de volaille à l'estragon et tomates confites, pain de campagne grillé

Chicken potted in terrine with taragone and candied tomatoes, grilled country-side bread

* Six Huîtres Spéciales n° 3 - Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau

Six Fresh Oysters "Spéciales number 3" (Formules & Menu 25,50€ suppl. 2,00€)

Soupe de poisson "Maison" rouille & croutons

Home made fish soup with rouille and croutons

Cassolette d'escargots à la Catalane au chorizo

Snails cooked in cassolette with tomatoes sauce & chorizo

Filets de rouget poêlés, jus de légumes et risotto crémeux au parmesan

Pan-fried red snapper fillets, vegetable juice sauce and creamy risotto with parmesan cheese

Pavé de morue, sauce vierge et lentilles corail à la moutarde à l'ancienne

Sautéed desalted cod pad, virgin sauce and coral lentils with old-style mustard

Filets de maquereau poêlés sauce pesto rouge, fondue de poireaux et fenouils

Pan-fried mackerel fillets, red pesto sauce and leek fondue with fennel

Boudin Basque au piment d'Espelette, pommes fruit et purée de pommes de terre

Boudin Basque au piment d'Espelette, pommes fruit et purée de pommes de terre

Suprême de poulet jaune farcis aux abricots, coulis de tomate et tagliatelle

Roasted chicken fillet stuffed with candied apricot, tomatoes coulis sauce and tagliatelle pasta

* Pavé de rumsteak grillé, sauce au bleu d'Auvergne et grosses frites

Grilled sirloin of beef, bleu cheese cream sauce and french fried (F. & M. suppl. 2,00€)

Sélection de fromages affinés et salade mélangée

Mature cheese platter selection and green salad

Aumônière de poire et Fourme d'Ambert au sirop d'érable

Pears and bleu cheese Fourme d'Ambert in chaplet with maple syrup

Verrine de mousse caramel aux éclats de daim et banane flambée

Caramel mousse and flaming banana in verrine with chocolate Daim flakes

Quatre-quarts marbré au chocolat & pistache, crème de mascarpone au nutella

Four-quarter marbled with chocolate and pistachios, mascarpone cream with chocolate nutella

Gratin de fruits frais de saison au sabayon à la fleur d'orangé

Seasonal fresh fruits gratin and sabayon orange blossom flavor

Assortiment de glaces et sorbets au choix (2 parfums)

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Nougât, Rhum-raisin et Caramel-fleur de sel

Sorbets : Citron-vert, Cassis et Fraise

Selection mixed ice-creams and sorbets

* Café Gourmand (F. & M. Supl. 2,00€)

A selection of desserts with coffee

Tous nos plats sont élaborés et faits Maison

