

Menu à 22,00€

Soupe de poissons accompagnée de rouille et croûtons aillés ou
Millefeuille Turballais sauce océane (sardines, maquereaux, anchois, harengs) ou
Terrine de foie de volailles ou
Foie gras de canard chutney pommes pruneaux ou
Trilogie de saumon (fumé, rillettes, terrine) ou
Assiette de bigorneaux bulots

Choucroute de la mer ou
Crumble de cabillaud au chorizo ou
Merlu beurre blanc ou
Filet de canette rôti sauce à la framboise ou
Onglet de bœuf grillé sauce roquefort ou sauce Chinon

Fromage ou
Glace ou
Tiramisu café ou
Île flottante ou
Crème brûlée ou
Profiteroles ou
Gratin de framboises ou
Assiette tout chocolat ou
Pêche Melba ou
Dame blanche ou
Café ou chocolat liégeois

Aucun changement au menu n'est possible.

Menu à 34,00 €

Foie gras de canard, chutney pommes pruneaux ou
Tartare de dorade ou
Assiette de fruits de mer ou
9 huîtres

Choucroute royale de la mer beurre blanc ou
Duo de poissons nobles beurre blanc ou
Filet de bœuf nature ou sauce Chinon ou sauce roquefort ou
Rognon de veaux façon grand-mère

Fromage (*offert*)

Dessert voir menu 22

**Tous nos plats sont faits maison (sauf le chou, les frites et les glaces), c'est pourquoi
l'élaboration de tous nos plats demande le temps nécessaire pour vous satisfaire**