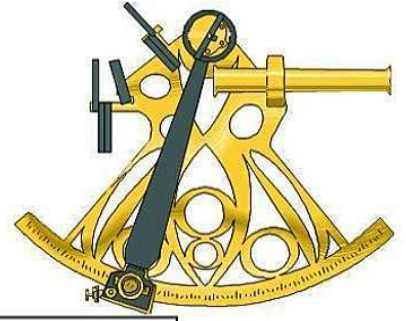


*L'établissement  
n'accepte plus les  
Chèques*



## *Menu Terroir*

*29 €*

*\*\*\*\*\**

*Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison*

*Chutney de pommes & caramel de vins épicés*

*10 Huitres de L' Ile aux Moines n° 3*

*Duo de Saumon Fumé & Gravelax*

*préparé par nos soins, crème à l'aneth*

*Salade Alexandra,*

*Foie Gras, Espuma de légumes, jambon cru, tomates confites*

*Suggestion retour du marché*

*\*\*\*\*\**

*Filet de Bar grillé*

*au beurre blanc*

*Tagine de filets de rougets*

*risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo*

*Pavé de Bœuf poêlé aux baies de cassis*

*Médaille de Lotte à la crème de Langoustines*

*Pavé de cabillaud aux coquillages*

*\*\*\*\*\**

*Baba aux fruits de la passion*

*Minestrone de fruits frais de saison*

*Crème brûlée aux saveurs exotiques*

*Gourmandise au chocolat*

*Dessert du jour*



## *MENU P' TIT MOUSSE*

*12 €*

