



Menu Fête des mères

37€

Dimanche 7 juin 2020

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert

Verrine gourmande de crevettes et tartare de légumes d'été

*Tartare de truite de mer marinée à l'aneth et cucurbitacée
crème relevé au citron & blinis au blé noir*

ou

Assiette de la Mer du « Vieux Quartier »

Huîtres N°3, crevettes roses, Langoustines, bulots, bigorneaux, araignée

Ou

Terrine de Foie gras de canard

Salade de légumes nouveaux et artichauts confits

Granité fraîcheur de pommes

Filet de Barbus sauvage rôti sur la peau, pistou de roquette à l'ail rose

Pommes de terre nouvelles roulées au beurre persillé

Ou

*Noisette de filet de veau grillée simplement à la plancha, jus court au thym
confit d'oignons roses de Roscoff et pommes dauphine*

Assiette de fromages affinés, mesclun de jeunes pousses aux fruits secs

Ou

Mille-feuille gourmandise, mousse légère au chocolat blanc et framboises

Coulis de fruits rouges et sorbet

Ou

Kouign-amann délice des vieux quartiers, fraises confites au vin rouge