

Menu Terroir

29,50 €

6 Escargots en Coquilles Farcis au Beurre d'Herbes

ou

Œufs en Meurette aux Escargots à la Crème de Brillat-Savarin

ou

Bruschetta Nordique au Saumon Fumé et Crevettes

• • • • •

Filet de Sandre au Confit d'Echalotes
et réduction de Vin Rouge, Riz Basmati

ou

Blanquette de Veau et sa Bouquetière de Légumes

ou

Mousseline de Poissons aux Ecrevisses,
Purée de Panais

• • • • •

Tarte Tiède des Sœurs Tatin
surmontée de sa Glace Vanille et Crème Légère

ou

Moelleux au Chocolat au Cœur de Mirabelle et son Sorbet

ou

Entremet Poire-Caramel et sa Crème Anglaise

Menu Croisière

43 €
ou 48 €
avec assiette
de fromages

Assiette Retour du Port

(3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots)

ou

Barre de Foie Gras de Canard à la Mirabelle et son Croustillant Sésame

ou

Langoustines Pochées à la Gelée de Crustacé,
Crèmeux de Légumes du Moment



Choucroute de la Mer selon les Marronniers

ou

Filet de Bœuf aux Morilles sur son Ecrasé de Pomme de Terre

ou

Filet de Saint -Pierre, Emulsion Vanille et Fèves de Tonka en Duo de Panais

Assiette de notre Sélection de Trois Fromages et son Mesclun (Supp. 5 €)



Dessert à la Carte

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par notre Chef Stéphane Guagliardo. Pour une cuisine authentique et respectueuse des produits régionaux