

MENU DÉCOUVERTE

Entrées

Cappuccino de potimarron, espuma de chataîgne, chips de jambon sec
Rillettes de rouget, épices Zaatar, moutarde à l'ancienne

Plats

Filet de dorade à la plancha, tagliatelles à l'encre de seiche, crème de salicornes
Filet de poulet de Licques aux champignons, purée de rutabaga, jus corsé au romarin

Desserts

Poire au vin, crème mascarpone à la vanille
Riz au lait, caramel beurre salé
Coupe de glace

entrée + plat + dessert 30 €
(possibilité d'un changement avec supplément)

MENU ENFANT

Le plat principal des grands (dorade ou poulet) en plus petit !
Avec 1 boule de glace en dessert 12€

Prix net en euros – taxe et service compris – paiement directement en caisse

LA CARTE

Entrées

- Cappuccino de potimarron, espuma de châtaigne, chips de jambon sec 8€
Tarte fine, Andouille de Vire, chutney de coing 13€
Rillettes de rouget, épices Zaatar, moutarde à l'ancienne 9€
Poêlée de couteaux en persillade 10€

Plats

- Filet de dorade à la plancha, tagliatelles à l'encre de seiche, crème de salicornes 18€
Filet de poulet de Licques aux champignons, purée de rutabaga, jus corsé au romarin 18€
Merlan de boeuf maturé, légumes anciens rôtis, crème de cèpes 22€
Choucroute de la mer 23€
Plat végétarien 15€

Desserts

- Poire au vin, crème mascarpone à la vanille 8€
Riz au lait, caramel beurre salé 6€
Tarte à l'ananas flambé au rhum 9€
Café gourmand 9€
Assiette de fromages 8€
Coupe de glace