

Formule du Pot D'Étain

Egalement
menu de la
soirée
étape

FORMULE 1

17€50

Dont 1 euro de boisson
UNE ENTREE + UN PLAT

Ou

UN PLAT + UN DESSERT

Un verre de vin blanc

Ou rouge compris

FORMULE 2

22€00

Dont 1 euro de boisson

UNE ENTREE

+ UN PLAT

+ UN DESSERT

Un verre de vin blanc

Ou rouge compris

*SI DANS LA SOIREE ETAPE VOUS CHOISISSEZ DANS LE MENU GOURMAND UN SUPPLEMENT
DE 15.00 € VOUS SERA DEMANDE.*

*NOUS VOUS REMERCIONS PAR AVANCE DE BIEN VOULOIR REGLER VOTRE NOTE LA
VEILLE DE VOTRE DEPART.*

MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

Croissant au Jambon

Potage de Légumes

Tarte Fromagère

Salade de Chèvre

Cordon Bleu Maison

Suprême de Pintadeau aux Champignons

Choucroute à notre Façon

Filet de Poisson Beurre aux Câpres

Plateau de Fromages

Fromage Blanc

Dessert du Jour

Dessert Glacé du Jour

MENU GOURMAND 32.00 €

Effeillé De Jambon D'agneau

Assiette de Crevettes Roses Sauce Cocktail

Croustillant Au Maroilles

Six Huitres Fines De Claires No 3

Assiette Nordique

(Saumon Fumé, Rollmops, Crevettes)



Bavette Ecosaise Angus Sauce Echalote

Cuisine De Rognons De Veau Sauce Diable

Poêlée De Gambas Aux Saveurs Du Sud

Poisson Grillé Du Jour

Suggestion du jour



Notre Plateau De Fromages Affinés



Notre Carte Des Desserts

Omelette Norvégienne * 2 Personnes

Supplément De 3.50 €/Pers.

**MENU DU CHEF 38.00 € OU
48.00 EUROS**

SALADE LANDAISE

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

EFFEUILLE DE JAMBON D'AGNEAU

ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS

6 HUITRES CREUSES DE NORMANDIE



POELEE DE GAMBAS AUX SAVEURS DU SUD

(Seulement avec formule à 48.00 €)



ENTRACTE GLACE



TOURNEDOS DE BŒUF ET SA FARANDOLE DE CHAMPIGNONS

NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE VIN BLANC A L'ANETH

LE FILET DE PECHE DU JOUR

FILET DE CANARD ET SON FOIE GRAS POËLE



NOTRE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES



NOTRE CARTE DES DESSERTS

LES ENTREES

- Notre célèbre océane et son crémeux d'avocat (homard, St jacques, langoustines)23€00
- Assiette de saumon fumé et ses toasts chauds.....14€00
- Petit jambon d'agneau maison et ses chicons colorés.....17€00
- Tout simplement notre foie gras mi-cuit en terrine.....24€00
- Escalopine de foie gras rôtie, confiture d'oignons et fruits de saison rôtis.....23€00
- Plateau du mareyeur SUR COMMANDE 24H00 à l'avance
- Nos huîtres spéciales NO 2 les 6.....15€00
- Nos huîtres spéciales NO 2 les 12.....29€00
- Nos huîtres fines de claires No 3 les 6.....13€00
- Nos huîtres fines de claires No 3 les 12.....25€00
- Nos huîtres panachées les 12.....27€00
- Assiette de Crevettes Roses12€00

CRUSTACES ET POISSONS

- Homard frais entier grillé.....40€00
- ½ Homard Mayonnaise.....17€50
- Gambas aux saveurs du sud.....26€00
- Poêlée de st jacques à la provençale.....26€00
- Coquilles st jacques en étouffée et sa julienne de légumes.....26€00
- Saumon grillé et son beurre rouge.....20€00

- Poissons frais du jour BAR, Dorade, Sole, Rouget, Saumon, Espadon...24€00

LES VIANDES

- La marmite de rognons de veau aux cèpes21€00
- Tournedos de magret de canard Rossini.....26€00
- Entrecôte grillée (sauce béarnaise ou poivre).....24€00
- Entrecôte grillée XXL.....Pour 2 personnes.....54€00
- Filet de bœuf grillé sauce béarnaise, légumes du marché.....26€00
- Tournedos de bœuf doré aux échalotes confites.....26€00

LES FROMAGES ET SALADES

- Notre plateau de fromages affinés.....7€50
- Notre salade de saison, nature ou cerneaux de noix ou échalotes.....6€00

LES DESSERTS

- Gourmandise de Norvège flambée au grand Marnier... Pour 2 personnes.....25€00
- Gratin de rhubarbe rose et son glacier de fraise.....8€00
- Profiterole et son chocolat chaud.....8€00
- Croustillant de poire au vin dans son sabayon saveur réglisse.....8€00
- Carpaccio d'ananas.....8€00
- Crème brûlée à la confiture de lait maison.....8€00
- Pâtisserie du jour.....8€00
- Brochette des îles flambées au vieux rhum et sa jatte de chocolat.....8€00
- Petit parfait glacé aux noisettes avec son cœur chocolat.....8€00