

Formule Business 29,50€

Entrée + plat Ou Plat + dessert (à commander au début du repas)

Choisissez vos plats parmi la carte

Nos Entrées :

Prix ttc

Huîtres creuses n°2 de Quiberon (6 en formule, 9 ou 12)	15€ -18€- 21€
Ballotine de Saumon fumé au bois de Hêtre « poissonnerie Daniel »	11,50 €
Assiette Cancalaise (Bulots, Huîtres, crevettes)	13,90 €
Saumon fumé au bois de Hêtre & son tartare mariné à l'aneth	13,90 €
Duo de lotte et gambas à la crème d'asperges vertes	15,10 €
Terrine de foie gras de canard « Maison »	15,90 €
Duo de foie gras froid & poêlé aux pommes (sup.2€ en formule)	16,10 €
Vol au vent de ris veau aux girolles (sup.2€ en formule)	16,50 €
Salade tiède cauchoise (andouille, camembert, pdt) à la crème de cidre	12.50€

Nos poissons :

Dos de cabillaud à la crème de courgette	19,90 €
Filet de dorade Royale grillé à la Provençale	19,90 €
Assiette du pêcheur (Dorade, lotte, cabillaud) (sup.2€ en formule)	22,00 €
Dos de bar grillé au coulis de poivrons Hors Formule	24,90 €
Sole meunière 400/600g selon arrivage Hors Formule	34,90 €

Nos viandes :

Tartare de bœuf (préparé ou non préparé)	18,50 €
Foie de veau poêlé à la Lyonnaise	18,90 €
Trilogie du boucher (sup. 2€ en formule) (Filet de bœuf, côte d'agneau, rognons de veau)	21,90 €
Entrecôte grillée Béarnaise (300g)	19,90 €
Côtes d'agneau grillées aux herbes du maquis	18,90 €
Filet de bœuf grillé au jus de morilles (sup. 2€ en formule)	23,90 €
Carré de veau braisé au jus de morilles	21,50 €
Rognons de veau à la moutarde ancienne	18,90 €
Côte de bœuf grillée Béarnaise (400g) Hors Formule	23,50 €
Carré d'agneau rôti à la crème d'ail fumé Hors Formule	22,90 €

Nos desserts maison :

<i>Plateau de fromages affinés « maison Dumesnil »</i>	7,00 €
<i>Sabayon de fruits de saison</i>	6,30 €
<i>Moelleux au chocolat</i>	6,90 €
<i>Pain perdu à l'ancienne & sa glace caramel beurre salé</i>	6,90 €
<i>Tiramisu à la fraise</i>	6,90 €
<i>Nougat glacé au coulis de fruits rouges</i>	6,90 €
<i>Soupe de fraises et son île flottante</i>	6,90 €
<i>Crème Brulée à l'ancienne</i>	7,00 €
<i>Profiteroles Fécampoise (glace Bénédictine)</i>	7,20 €

<i>Café Gourmand Hors Formule</i>	7,90 €
--	--------

Nos glaces :

(Toutes nos glaces & sorbets sont fournies par N.P.N distribution relais d'or miko.)

<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7,00€
<i>Coupe iceberg</i> <i>(Glace menthe, chocolat noir, Get 27)</i>	7,30 €
<i>Coupe Colonel</i> <i>(Sorbet citron, vodka)</i>	7,30€
<i>Coupe de fraises Melba</i> <i>(Glace fraise, vanille, fraises fraîches, chantilly)</i>	7,90€

Menu enfant 12€ *(jusqu'à 14 ans)*

Jus d'orange, Ice-tea, Pepsi, ¼ Vittel

Filet de cabillaud à la crème (frites ou tagliatelles)

Steak haché frais (Frites ou tagliatelles)

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Coupe 2 boules (vanille, fraise, chocolat, framboise, pistache)

Menu
« Escale des Saveurs »
36,90€ ttc

9 huîtres creuses N°2 de Bretagne « Jacob »
Terrine de foie gras de canard maison
Duo de lotte et gambas à la crème d'asperges vertes
Vol au vent de Ris de veau aux girolles
Duo de foie gras de canard «chaud/froid» :
Poêlé aux pommes & Terrine au porto

La pause digestive, Mandarine Impériale

Filet de bœuf grillé à la crème de Livarot
Carré d'agneau rôti aux herbes à la crème d'ail fumé
Dos de bar grillé à la crème de poivrons doux
Assiette du pêcheur
(Lotte, cabillaud, dorade)
Carré de veau braisé au jus de morilles

Plateau de fromages affinés « maison Dumesnil »
Ou
Crottin de chavignol & sa salade de jeunes pousses

Carte des desserts au choix