



APÉRITIFS

Planche cocktail : 6.20€ / pers

(Composée de 4 pièces / pers)

- Finger pain d'épices, crémeux foie gras, anguille fumée, framboise et betterave en différentes textures
- Crémeux topinambour, demi St Jacques, émulsion iodée, chips de topinambour
- Fregola Sarda, champignons rôtis et herbes fraîches
- Sucette de chèvre frais et paprika fumé

ENTRÉES FROIDES

- Nougat de foie gras, chutney de figues.....12.20€
- Fraîcheur de gambas aux fruits rouges10.80€
- Tataki de magret de canard, figues rôties et réduction de balsamique.....9.60€
- Gravlax de saumon aux agrumes, crème wasabi.....9.90€
- Tartelette aux noix, crème normande et pickles de légumes (végétarien).....9.60€

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques.....7.20€
- Cassolette St Jacques et gambas sauce thermidor..... 11.90€
- Cassolette de langoustines flambées au cognac, étuvée de légumes et crème de coquillage 11.60€