



Vendredi/Friday 20 Avril : 85€/personne hors boissons / per person without drinks

Samedi/Saturday 21 Avril : 115€/personne hors boissons / per person without drinks

Dimanche/Sunday 22 Avril : 125€/personne hors boissons / per person without drinks

ENTREES / STARTERS

Sashimi de saumon "Gravelax" mariné 72H , crème épaisse aux herbes
fraiches

Sashimi of 72h Marinated salmon, double cream with fresh herbs

Ou/Or

Assiette de l'écailler : 6 huitres, crevettes rose, bulots, saumon fumé maison,
Beurre d'échiré et pain nature Brot

*Seafood platter : 6 oysters, common whelk, pink prawns, homemade smoked
salmon, Echiré butter and bread*

Ou/Or

Salade Caesar au poulet croustillant et poitrine fumée

Ceasar salad with crispy chicken and bacon

Ou/Or

Foie gras mi-cuit, confit d'oignons rouges

Semi cooked Foie gras, red onions chutney

PLATS / MAIN COURSES

Tagliatta de bœuf, pommes grenailles, roquette et parmesan
Beef tagliatta, grenaille potatoes, rocket salad and parmesan cheese
Ou/Or

Brochette de volaille fermière, frites de patates douce
Chicken skewer, sweet potatoes fries
Ou/Or

Tataki de thon mariné, légumes thai
Marinated tuna tataki, thai vegetables
Ou/Or

Filet de loup à la plancha, épinards frais et frites de panisses
Grilled seabass, fresh spinach and panisse fries

DESSERTS / SWEETS

Fondant au chocolat, cœur coulant au caramel , glace vanille
Chocolate fondant, melty heart with toffee, vanilla ice cream
Ou/Or

Blanc manger coco, tartare de mangue fraiche et coulis passion
Blanc-mange coconut, fresh mango tartar and passion fruit sauce
Ou/Or

Churros et Nutella
Churros and Nutella
Ou/Or

Tarte au citron déstructurée
Unstructured lemon pie