

MENU 3 – 50€/ pp

min. 15 p

Entrées

Saumon fumé de Norvège tranché main, échalotte, toast

9 Huîtres creuses de notre vivier

Foie gras poêlé, Granny Smith caramélisée, réduction au sirop de Lièges

Plats

Entrecôte de bœuf Irlandaise grillée, mesclun de salade

Cabillaud rôti sur peau, beurre blanc, légumes de saison

Scampi 9 pièces à l'ail

Desserts

Poire Belle-Hélène / Coupe colonel

Moelleux au chocolat