



## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTAGÉS

HUÎTRES BIO "LENOIR-THOMAS"	PAR 6	18 €
de l'Île de CHAUSEY n°2	PAR 12	36 €
HUÎTRES FINES DE CLAIRES	PAR 6	16 €
de Blainville n°2	PAR 12	32 €
CREVETTES GRISES		15 €
BULOTS, SAUCE AÏOLI		15 €

## LES ENTRÉES



SAUMON FUME MAISON, SALADE DE POMME DE TERRE TIÈDES AU VINAIGRE DE CIDRE	16 €
SOUPE GLACE DE MELON, CHÈVRE FRAIS ET SAUCISSON DU MARIN	14 €
LA SALADE DE LA BOUCANE	18 €
SARDINES FRAÎCHES MARINÉES, AUBERGINE ET POMME	16 €

## LES PLATS



RETOUR DE PÊCHE DU JOUR (un poisson cuisiné au gré des retours de pêche)	25 €
MAQUEREAU CUIT AU FOUR A BOIS, BEURRE PERSILLE	22 €
LIGUINE ET ENCORNET CUISINÉES COMME UN PAELLA	22 €
TRAVERS DE BŒUF CONFIT ET LAQUE AU GINGEMBRE, légumes en crudités	25 €

### Garnitures au choix

- Pomme de terre au four à bois, crème fermière
- Frites
- Poêlé de légumes de saisons
- Riz pilaf

## LES DESSERTS



SOUPE DE FRUITS ROUGES, GLACE AU LAIT FERMIER, madeleine citron vert	12 €
MINUTE D'UN TIRAMISU A LA PÊCHE	14 €
TARTE AU CHOCOLAT, glace pure vanille	12 €
GROS CHOUX COMME UN PARIS BREST	12 €

