

## Menu Homard 55.90 €

**Pour commencer...** Starters - Vorspeisen - I primi

**Amuse bouche (Crème brûlée au Foie Gras)**

Foie gras appetizer / Häppchen mit Entenstopfleber / Stuzzichino al foie gras

**En suite...**

**Ravioles (x3) de homard aux épices douces**

Lobster ravioli / Hummer-Ravioli / Ravioli all'astice

**Au coin du fourneau...** Plate - Teller - Piatto

**1/2 Homard simplement rôti au beurre demi-sel**

1/2 lobster roast simply with salted butter / Gebratener 1/2 Hummer mit gesalzener Butter / 1/2 Astice arrosto al burro semisalato

**Le petit «plus»...** Cheese - Käse - Formaggi

**Beignet de camembert, méli-mélo de salades**

Fritter of Camembert cheese, light salad / Beignet Camembert Käse, leichten Salat / Frittella di camembert, insalata leggera

**Pour finir...** Dessert - Nachspeisen - I dessert

**Dessert au choix à la carte**

Dessert : choice with the Menu / Nachspeisen : wahl an der Karte / I dessert : scelta alla carta

## Menu Maison Blanche 35.90 €

**Pour commencer...** Starters - Vorspeisen - I primi

**Plateau de fruits de mer « Le Médium »**

(5 huîtres n°3, 4 langoustines, 5 crevettes roses & grises, 8 bulots et bigorneaux, 1/2 crabe)

(oysters n°3, langoustines, pink shrimps, bulots, winkles & gray shrimps) / (Austern n°3, langoustines, rosa garnelen, bulots, strandschnecken & graue garnelen) / (ostriche n°3, scampi, gamberetti maggiori, bulots, bigorneaux & gamberetti grigi)

**Poêlée de langoustines, Risotto au comté et jus de langoustines**

Roasted scampi with semi-salted butter / In halbesalzener Butter gebraten Scampi / Scampi arrosto al burro semisalato

**Panaché de 12 huîtres creuses de Cancale**

Shandy of 12 oysters of Cancale / Gemischt von 12 Austern von Cancale / Variopinto di 12 ostriche di Cancale

**Pétales de Saint-Jacques, brunoise de pommes**

Scallop petals and diced apple / Jakobsmuscheln mit gebratenen Apfelwürfeln / Capesante sfilettate, brunoise di mele

**Au coin du fourneau...** Plate - Teller - Piatto

**St-Pierre Rôti au caviar d'aubergines et son jus**

st dory and aubergine caviar / Rôti Gebratener Petersfisch mit Auberginenkaviar / Sampietro arrosto al caviale di melanzane

**Belle Sole Meunière, pommes de terre au beurre**

Sole meunière / Seezunge Mutterin Art / Sogliola alla magnaia

**Carré d'agneau et ses Farcis, gratin dauphinois**

Lamb steak with mushrooms / Lamm-Carré und Pilze / Carré d'agnello e funghi

**Le petit «plus»...** Cheese - Käse - Formaggi

**Trio de fromages, salade légère** (camembert, Bleu, Livarot et salade légère)

Trio of cheeses / Käsetrio / Trio di formaggi

**Beignet de camembert, méli-mélo de salades**

Fritter of Camembert cheese, light salad / Beignet Camembert Käse, leichten Salat / Frittella di camembert, insalata leggera

**Pour finir...** Dessert - Nachspeisen - I dessert

**Dessert au choix à la carte**

Dessert : choice with the Menu / Nachspeisen : wahl an der Karte / I dessert : scelta alla carta

## Menu Plaisir 21.90 €

**Pour commencer...** Starters - Vorspeisen - I primi

**Douceur de chèvre et pétales de betteraves**

Beet salad with goat's cheese cream / Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse-creme / Delizia di caprino e barbabietola

**Assiette du «pêcheur»**

(5 crevettes roses, 5 bulots, chair de crabe, méli-mélo de salade) / pink shrimps - Bulots - Crab - Salad / rosa garnelen - Bulot - Krabben-Salat / gamberetti maggiori - Bulot - granchio-insalata

**Assiette dégustation de 9 huîtres de Cancale**

Plate tasting of 9 oysters / ostensockel 9 Austern / Degustazione di ostriche

**Parmentier d'andouille et sa sauce**

Chitterling sausage potato pie / Kuttelwurst-Auflauf mit Soße / Parmentier di trippa in salsa

**Nems de saumon fumé, salade légère**

Smoked salmon nems & salad / Frühlingsrollen mit Räucherlachs / Involtini di salmone affumicato

**Au coin du fourneau...** Plate - Teller - Piatto

**Moules à la crème ou à la Marinère pommes frites et végété**

Mussels marinière or Mussels in cream / Muscheln à la marinière / Cozze alla marinara o Cozze alla panna & Patate fritte

**Dos de cabillaud crème d'ail, écrasé de pommes de terre**

Cod fillet & cream / Kabeljaurücken mit Knoblauchsobe / Filette di eglefino con crema

**Souris d'agneau rôtie, pommes frites**

Roast knuckle-end of lamb / Gebraten lammkeule / Boconcino d'agnello arrosto

**Filet de canette au Chouchen, gratin Dauphinois**

Dusck fillet & chouchen (mead) / Entenfilet in Honigwein / Filetto d'anatella all chouchen

**Tagliatelles effiloché de raie, graine de moutarde**

Tagliatelle, flaked skate / Tagliatelli, geschneitzelter Rochen / Tagliatella, filetto di razza

**Pour finir...** Dessert - Nachspeisen - I dessert

**Trio de sorbets (cassis, pomme & citron)**

3 scoops sorbet / Sorbetbecher (3 Kugeln) / Coppa di sorbetto

**Mousse au chocolat éclats de noisettes, caramel au beurre salé**

Chocolate mousse / Schaum an der Schokolade / schiuma ai cioccolato

**Duo de fromages, salade légère (camembert, Livarot et salade légère)**

Duo of cheeses / Käseduo / Duetto di formaggi

**Crème brûlée à la vanille bourbon**

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit vanille / Crème brûlée alla vaniglia

**Crêpe aux pommes caramélisées**

Caramelised apple pancakes / Crêpes mit Äpfeln / Crêpe alle mele

**Nougat glacé maison, cerises amarena**

Nougat ice cream / Geister nougat / Tornado della casa

## Menu Grand Plaisir 27.90 €

**Pour commencer...** Starters - Vorspeisen - I primi

**Assiette de fruits de mer « de l'Écailleur »**

(3 huîtres n°3, 3 langoustines, 3 crevettes roses & grises, 5 bulots et bigorneaux) / (oysters n°3, langoustines, pink shrimps, bulots, winkles & gray shrimps) / (Austern n°3, langoustines, rosa garnelen, bulots, strandschnecken & graue garnelen) / (ostriche n°3, scampi, gamberetti maggiori, bulots, bigorneaux & gamberetti grigi)

**Carpaccio de magret fumé et Melon (selon saison)**

Smoked duck breast & melon / Carpaccio aus geräuchertem Entenbrustfilet / Carpaccio di filetti d'anatra e melone

**Panaché de 12 huîtres creuses de Cancale**

Shandy of 12 oysters of Cancale / Gemischt von 12 Austern / Variopinto di 12 ostriche di Cancale

**Foie gras mi-cuit, compotée de figues**

Half-cooked foie gras & gingerbread / Halb gegarte Foie Gras, Zwickelmarmelade & Lebkuchen / Foie gras scottato, confettura di cipolle

**Au coin du fourneau...** Plate - Teller - Piatto

**Papillote de queue de Lotte aux agrumes, fondue de poireaux**

Monkfish tail & circus fruit / Seeteufel mit Zitrusfrüchten / Coda di pesce rosso all cartoccio agli agrumi

**Poêlée de Saint-Jacques, beurre vanillé, mousseline de panais**

Poêlée of scallop / Poêlée Jakobsmuscheln / Poêlée de Saint-Jacques

**Moules au choix à la carte, pommes frites à volonté**

Mussels with the choice with the menu / Muscheln an der Wahl an der Karte / Cozze alla scelta alla carta

**Côte de veau au camembert, écrasé de pommes de terre**

Veal chop to Camembert cheese, crushed potatoes / Kalbküste am Camembert Käse, der von Kartoffeln zermalt wurde / Costina di vitello al camembert, schiacciato di patate

**Entrecôte XXL, pommes frites et salade**

XXL entrecote steak and chips / Extragroße Rinderhochrippe, Pommes frites / Lombata XXL, patatine fritte

**Le petit «plus»...** Cheese - Käse - Formaggi

**Trio de fromages, salade légère**

(camembert, Bleu, Livarot et salade légère) / Trio of cheeses / Käsetrio / Trio di formaggi

**Beignet de camembert, méli-mélo de salades**

Fritter of Camembert cheese, light salad / Beignet Camembert Käse, leichten Salat / Frittella di camembert, insalata leggera

**Pour finir...** Dessert - Nachspeisen - I dessert

**Tiramisu revisité « saveur cacao & expresso »**

Tiramisu savour cocoa & expresso / Tiramisu Kakaogeschmack & expresso / Sapore cacao & expresso

**Panier de fraises et son fromage blanc (Selon saison)**

Strawberry basket with soft fresh cheese / Frische Erdbeeren mit Quark / Cestino di fragole con formaggio bianco

**Cake griottines et son sorbet cerise**

Cherry sponge cake and blackcurrant sorbet / Sauerkirrschen-Cake, schwarzes Johannisbeeren-Sorbet / Dolcetto all amarena, sorbetto al ribes nero

**Carpaccio d'ananas, sorbet cassis**

Carpaccio of pineapple / Ananas-Carpaccio / Carpaccio d'ananas

## Menu «Le Tout Carpaccio» 24.00 €

(entrée + plat + dessert)

**Pour commencer...** Carpaccio de magret fumé et Melon (selon saison)

**Pour suivre...** Carpaccio de bœuf, garni frites et salade

**Pour finir...** Carpaccio d'ananas, sorbet cassis

## Menu Petit Plaisir 15.90 €

**Pour commencer...** Starters - Vorspeisen - I primi

**Assiette dégustation de 6 huîtres de Cancale**

Plate tasting of 6 oysters / ostensockel 6 Austern / Degustazione di 6 ostriche

**Assiette de bulots, mayonnaise**

Plate of bulots mayonnaise / Bulotsocket Mayonnaise / Base di bulots maionese

**Croustillant de Chèvre, compote de pommes, salade légère**

Goat's cheese puff & salad / Überbackener Ziegenkäse / Caprino croccante

**Soupe de poissons, fromage, croutons et rouille**

Fish soup, cheese, croutons and rouille / Fischsuppe, Käse, Croutons und Rouille / Zuppa di pesce, formaggio, crostini e salsa Rouille

**Au coin du fourneau...** Plate - Teller - Piatto

**Moules à la crème, pommes frites**

Mussels in cream sauce / Muscheln mit Sahne / Cozze alla panna

**Moules à la marinère, pommes frites**

Mussels marinière / Muscheln à la marinière / Cozze alla marinara

**Filet de poisson, riz parfumé & et beurre blanc**

Net of fish, scented rice / Weilies Netz Fisch, parfümierten Reis / Rete di pesce, riso profumato

**Sardines grillées, embeurrée de chou**

Grilled sardines / Gebrillte Sardinen / Sardine grigliate

**Cuisse de poulet aux pruneaux, tagliatelles**

Chicken thigh / Hähnchenschenkel / Coscia di pollo

**Pour finir...** Dessert - Nachspeisen - I dessert

**Trio de crèmes glacées (nougat, vanille & chocolat)**

Trio of dairy ice creams / Trio erstarre Sahne / Trio di gelati

**Crêpe Bretonne beurre-sucre**

Crêpe & sugar / Crêpe mi zucker / Crêpe allo zucchero

**Fromage blanc, coulis de fruits rouges**

Soft white cheese, with red fruits coulis / Frischkäse mit beeren coulis / Fromage blanc con salsa ai frutti di bosco

**Riz au lait, crème de caramel au beurre salé,**

pudding - caramel / Milchreis hausgemachter Karamell / Riso al latte caramello

## Menu « Pas pour les grands » (- 12 ans) 8.50 €

Jambon blanc, pommes frites ou Tagliatelles au saumon ou Moules à la marinère, pommes frites

◆

Crêpe beurre-sucre « taille S » ou Fromage blanc au sucre ou Coupe glacée vanille-fraise