

Menu de la Saline

36,50 €

Huîtres gratinées aux deux façons : à la chair de homard et au magret de canard fumé

Filet de rouget, caviar d'aubergine et jambon Serrano sur un sablé au parmesan

Foie gras de canard aux trois façons (terrines au Banyuls, foie gras cru fumé et crème brûlée au foie gras)

Saumon fumé par nos soins aux algues, blinis et son sorbet à la tomate et au basilic

~~~~~

Tataki de thon, sauce Kimchi

Poisson selon l'humeur du chef

Filet de pintade fermière en croûte de chorizo

Brochette de filet de bœuf et foie gras, crème de morilles

~~~~~

Fromage

~~~~~

Dessert au choix à la carte  
(à commander en début de repas)

***Pour vos repas à la maison, le saumon fumé, le foie gras et le cassoulet sont des préparations que nous vendons à emporter***



*Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts*

# Menu Gourmandine

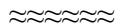
50,50 €

ou 43,00 € avec la  
1<sup>ère</sup> ou la 2<sup>ème</sup> entrée

Escalope de foie gras de canard poêlée à la mangue



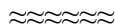
Poêlée de langoustines en cassolette, caramel au beurre salé



Demi homard rôti, vinaigrette d'aromates

ou

Un plat au choix à la carte



Fromage



Dessert au choix à la carte  
(à commander en début de repas)



*Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts*

## *Formule « Express »*

17,50 €

servie du mardi au vendredi midi hors jours fériés

Uniquement le midi

au choix

Une entrée et un plat à choisir dans le menu Surcouf

Ou

Un plat à choisir dans le menu Surcouf et un café gourmand (supplément 1,50 euros pour un Thé)

## *Menu pour les gastronomes*

### *en culotte courte*

11,20 €

Jusqu'à 12 ans

Tarte tomate, mozzarella  
ou Saumon fumé

~~~~~

Steak haché grillé
ou Poisson du jour
(accompagné des légumes du moment)

~~~~~

Palette de sorbets  
ou Profiteroles



*Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts*

# Menu Surcouf

26,00 €

6 Huîtres de Saint-Vaast

Tarte tomates, mozzarella et basilic

Salade folle (tomates, magret de canard fumé, crevettes, pignons de pins, croutons...)



Parmentier de canard confit

Viande du jour

Poisson du jour



Fromage ou Dessert

Tarte du Cotentin

Profiteroles

Ou palette de sorbets, coulis de fruits rouges

**Ce menu n'est pas servi les samedi, dimanche et jours fériés**



*Plats "faits maison" élaborés sur place à partir de produits bruts*

**Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande**

*Tous nos prix sont nets, service compris, TVA 10 %*