

Entrées froides / cold starters

Salade folle (tomates, magret de canard fumé, crevettes, pignons de pins, croutons...) <i>Crazy salad (tomatoes, smoked duck breast, shrimps, pine nuts, croutons...)</i>	12,00 €
12 huîtres de Saint-Vaast <i>12 oysters of Saint-Vaast</i>	17,50 €
Filet de rouget, caviar d'aubergine, jambon Serrano sur un sablé au parmesan <i>Red mullet filet, caviar of eggplant, ham Serrano on a shortbread cookie in the Parmesan cheese</i>	17,50 €
Foie gras de canard aux trois façons <i>Home made foie gras</i>	18,00 €
Saumon de Cherbourg fumé par nos soins aux algues, blinis et sorbet à la tomate <i>Chef smoked salmon of Cherbourg with seaweed on blinis, tomato and basil sorbet</i>	17,00 €

Entrées chaudes / hot starters

Tarte tomates, mozzarella et basilic <i>Tart tomatoes, mozzarella and basil</i>	12,00 €
Huîtres gratinées au magret de canard et au à la chair de homard <i>Oysters au gratin with duck breast and lobster</i>	17,50 €
Foie gras de canard poêlé à la mangue <i>Cutlet of duck foie gras fried with mango</i>	19,00 €
Poêlée de langoustines en cassolette, caramel au beurre salé <i>Poêlée of scampis in cassolette, salted butter caramel</i>	23,00 €

Poissons / fish

Poisson du jour (selon arrivage) <i>Today's fish (According to load)</i>	16,00 €
Poisson selon l'humeur du chef <i>Fish «according to the mood of the chef»</i>	24,00 €
Demi homard rôti, vinaigrette d'aromates <i>Lobster, vinaigrette of spices</i>	28,00 €
Tataki de thon sauce Kimchi <i>Tataki of tuna wipe Kimchi</i>	24,00 €

Viandes / meat

Viande du jour (selon arrivage) <i>Today's meat (According to load)</i>	16,00 €
Parmentier de canard confit <i>Parmentier of duck Confit</i>	16,00 €

Filet de pintade fermière en croûte de chorizo <i>Net of guinea fowl farmer in a pastry case of chorizo</i>	26,00 €
Brochette de filet de bœuf et foie gras, crème de morilles <i>Brochette of beef tenderloin and foie gras, cream of morels</i>	26,00 €
<u>Only à la carte</u>	
Ormeau à la plancha, velouté au cidre <i>Abalone with cider sauce</i>	25,00 €
Assiette découverte de nos spécialités d'entrées (Huîtres gratinées, saumon fumé, foie gras et rouget) <i>Assorted starters (oysters au gratin, smoked salmon, home made foie gras and red mullet)</i>	28,00 €
Cassoulet <i>Sausage and beans hotpot</i>	26,00 €
Pigeon aux deux cuissons, jus au cassis <i>Pigeon with blackcurrant sauce</i>	29,00 €
<i>Fromages / Cheese</i>	
Assiette de fromages <i>Plate of cheeses</i>	8,00 €
Crottin de Moyon chaud sur salade <i>Hot round goat milk's cheese with salad</i>	8,00 €
<i>Desserts</i>	
Palette de sorbets, coulis de fruits rouges <i>Selection of sorbets and red fruits' coulis</i>	8,50 €
Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of moment</i>	9,50 €
Tarte du Cotentin* <i>Local apple pie</i>	8,50 €
Mille-feuille craquant fraises, citron et basilic* <i>Crispy millefeuille with strawberries, lemon and basil</i>	8,50 €
Entremet Mojito* <i>Mojito intervenes</i>	8,50 €
Sphère au chocolat, surprise des îles* <i>Dome stuffed with chocolate coconut and fruits</i>	9,50 €
Gratin de fruits et mascarpone à la vanille* <i>Fruits au gratin with vanilla mascarpone</i>	8,50 €
Profiteroles au chocolat* <i>Profiterolles</i>	8,50 €

* à commander en début de repas

- *please order at the beginning of the meal*