



MENU RESTO DAYS DU 15 AU 24 JUIN 2018

(uniquement sur réservation pour l'ensemble de la table)

L'assiette de 3 mises en bouche du moment

Crevettes 3x :

Trois petites préparations de crevettes grises sur une même assiette :

**Croquette de crevettes « home made »
Toast avocat-mangue-crevettes grises-crème coriandre
Bisque de crevettes grises**

et/ou

Duo de foie gras poêlé et magret de canard rôti aux épices-chutney de tomates-jus au romarin

**Filet de volaille des Polders-asperges vertes-cornichons frais-jeunes oignons-sauce
mouseline à la « Brice »-jus au naturel-pommes dauphines**

ou

**Filet de rouget-fideua à l'encre de sèche-poivrons confits-manges tout-fèves des marais-sauce
au Chardonnay et safran**

Crème de cheesecake-fraises-crumble breton-coulis de framboises

**Le midi menu avec 1 entrée à 33€
Possibilité d'une sélection de vins à 17€**

**Le soir menu avec 2 entrées à 40€
Possibilité d'une sélection de vins à 20€**
