

Les Entrées

Les Huit Huitres Creuses	9 €
Marinière de Moules à la Crème	9 €
Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine.....	9 €
Tartare de Saumon aux Légumes Marins.....	9 €
L'Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre à la Tomate, Coulis au Basilic.....	9 €
Les Douze Huitres Creuses	14 €
L'Assiette de Fruits de Mer.....	14 €
Brochette de Saint-Jacques au Safran	14 €
Le Feuilleté d'Escalope de Foie Gras Poêlée aux Champignons.....	14 €
Le Plateau de Fruits de Mer (sur réservation)	26 €



Les Poissons

Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc.....	15 €
Panaché de Poissons au Velouté de Crustacés	18 €
(Lotte, Saint-Pierre et Lieu Jaune)	



Les Viandes

Magret de Canard Rôti au Coulis de Cèpes au Porto	15 €
Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre	18 €



Les Desserts

Café Gourmand.....	6 €
L'Assiette de Sorbets.....	6 €
L'Assiette de Fromages.....	6 €
Déclinaison de Desserts aux Fruits Rouges.....	6 €
Petite Corbeille Croustillante aux Fruits Frais.....	6 €