

Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Lundi, mardi et jeudi (du 13/01 au 20/02)

Menu gastronomique à 30€ (boissons comprises)

Mises en bouche

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette aux agrumes

Pickles de betterave

Ou

Queue de langoustine à la nage et bisque au lait de coco

Pomme bouchon, tuile crustacé

Carré d'agneau, sauce Porto et vin rouge

Duo de duchesse, tomate au four et pickles de carottes

Ou

Ballotine de volaille aux épinard, millefeuille de pomme de terre

Tuile parmesan, sauce estragon

Eclair fourré à la crème citron e

Meringue italienne

Ou

Moelleux caramel beurre salé

Glace moka et crème anglaise

Menu lunch à 20€ (boissons comprises)

Plat du jour

*Le plat lunch correspond à l'un des plats
gastronomique, suivant les quantités du
jour*

Dessert du jour

Table de maximum 4 personnes

Merci de nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation

Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Jeudi et vendredi (du 16/01 au 07/02)

Menu bistronomique à 25€ (boissons comprises)

Potage Julienne Darblay

Petits filets de bœuf Strogonoff

Légumes braisés

Pomme purée

Tarte aux poires à la crème d'amande

Table de maximum 4 personnes

Merci de nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation