

## Nos Fruits de Mer

### Seafood Menu

Plateau de fruits de Mer (2 pers.)	68€
<i>Seafood plater (2 pers)</i>	
Plateau de fruits de Mer (1 pers.)	34€
<i>Seafood plater (1 pers)</i>	
Assiette de Fruits de Mer	25€
<i>Seafood plate</i>	
Assiette de Langoustines	21€
<i>Norway lobster plate</i>	
Assiette de Crevettes grises	10€
<i>Shrimps plate</i>	
Assiette de crevettes roses	11€
<i>Prawns plate</i>	
Assiette de Bigorneaux	10€
<i>Plate of winckles</i>	
Assiette de Bulots	10€
<i>Plate of welks</i>	
Assiette de Crabe	14€
<i>Plate of crab</i>	
6 Huitres Creuses de Cancale n°3	8€
<i>6 Cancale oysters No 3</i>	
12 Huitres Creuses de Cancale n°3	16€
<i>12 Cancale oysters No 3</i>	

## Nos entrées

### Starters

Pétales de lotte en carpaccio aux agrumes	13,00€
<i>Carpaccio of Monkfish and citrus</i>	
8 Huitres chaudes en coque à la fondue de poireaux	15,00€
<i>8 Hot Oysters with a leek fondue</i>	
Duo de Tartares de nos côtes marinés à cru	11,50€
<i>Duo of tartare from our coastal region</i>	
Oeuf cocotte au saumon fumé et mouillettes	6,50€
<i>Egg cocotte with smoked salmon</i>	
Foie gras poêlé , pommes et cidre , pain d'épices	16,00€
<i>Seared foie gras, apple and cider, gingerbread</i>	
Os à moelle et ses tartines, fleur de sel.	8,50€
<i>Bone marrow with toasts</i>	
Salade de Crottin de Chavignol gratiné de chez Maitre Bordier	11,00€
<i>Maitre Bordier's grilled Crottin de Cavignol salad</i>	
Traditionnelle Soupe de poissons, rouille, croutons, gruyère râpé.	7,50€
<i>Traditional fish soup</i>	
Emietté de crabe et fonds d'artichauts	10,50€
<i>Artichoke and crab superposition</i>	
Petits blinis au saumon fumé, crème d'huitres	11,50€
<i>Smoked salmon served with pancakes and oysters cream</i>	

## Nos poissons

### Fishes

Croustillant de cabillaud, crémée d'andouille	19,00€
<i>Croustillant of cod and black pudding</i>	
Brochettes de lotte juste rôtie à la provençale, légumes de saison	20,00€
<i>Monkfish skewer provençale style, served with fresh vegetables</i>	
Eventail de langoustines grillées des Douets Fleuris	19,00€
<i>Grilled bayprawns</i>	
Langoustines grillées sauce corail	27,00€
<i>Grilled Bayprawns</i>	
Pavé de Saumon braisé à l'Oseille	16,00€
<i>Braised salmon with sorrel</i>	
Filet de Turbot, sauce beurre blanc, riz, légumes de saison.	27,00€
<i>Turbot filet, butter sauce, rice and vegetables</i>	
Homard grillé de nos côtes façon « Vincent ».	12,00€ les 100g
<i>Grilled lobster, « Vincent » style.</i>	

## Nos viandes

### Meats

Côte de bœuf grillée et son os à moelle (1 pers.)	27,00€
<i>Rib of beef for 1 pers</i>	
Filet de bœuf aux morilles et légumes de saison	24,00€
<i>Beef Tenderloin with Morels sauce and vegetables</i>	
Filet de bœuf Rossini et sa garniture de saison	28,00€
<i>Duck liver Beef Tenderloin and vegetables</i>	
Tartare de bœuf au couteau, pommes de terre sautées et légumes de saison	20,00€
<i>Beef tartare</i>	
Escalope de volaille en gratin, façon campagnarde	15,50€
<i>Breast of turkey</i>	
Cassolette de rognons de veau crémée au porto, écrasé de pommes de terre	21,00
<i>Casserole of Veal kidney</i>	
Poularde de "chez Paul" au vin jaune du Jura et morilles	26,00€
<i>Fattened chicken from "chez Paul" Jura wine sauce and morels</i>	

## Nos desserts

### Deserts

Plateau de Fromages fermiers	8,50€
<i>Farmer's cheese plater</i>	
Ananas rôti au rhum, sorbet coco	8,50€
<i>Roasted pineapples with rum, coconut sherbet</i>	
Mousse au chocolat grand-mère	6,00€
<i>Chocolat mousse Grand- Mere</i>	
Crème brûlée	7,00€
<i>Creme brulee</i>	
Tarte maison	7,50€
<i>Home made tart</i>	
Dessert du moment	8,00€
<i>Dessert of the season</i>	
Tiramisu	8,00€
<i>Tiramisu</i>	
Délice de poires sauce carambar	8,50€
<i>Pear and toffee sauce</i>	
Glaces (2 boules)	5,00€
<i>Ice cream (2 balls)</i>	
Coupe Glacée	8,50€
<i>Ice cream selection</i>	
Coupe Glacée alcoolisée	9,50€
<i>Ice cream selection with alcohol</i>	
Baba au rhum et son shot de rhum vanille	8,00€
<i>Rum Baba</i>	
Sabayon aux fruits rouges	10,00€
<i>Red fruits zabaglione</i>	