

## Les Entrées

Les Huit Huîtres Creuses.....	10 €
Marinière de Moules à la Crème .....	10 €
Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine.....	10 €
Tartare de Saumon aux Légumes Marins.....	10 €
L'Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre à la Tomate, Coulis au Basilic.....	10 €
Les Douze Huîtres Creuses.....	16 €
L'Assiette de Fruits de Mer .....	16 €
Brochette de Saint-Jacques au Safran .....	16 €
Le Feuilleté d'Escalope de Foie Gras Poêlée aux Champignons.....	16 €
Le Plateau de Fruits de Mer (sur réservation).....	28 €



## Les Poissons

Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc.....	17 €
Panaché de Poissons au Velouté de Crustacés .....	20 €
(Lotte, Saint-Pierre et Lieu Jaune)	



## Les Viandes

Filet Mignon de Porc Rôti au Madiran .....	17 €
Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre.....	20 €



## Les Desserts

Café Gourmand .....	8 €
L'Assiette de Sorbets .....	8 €
L'Assiette de Fromages.....	8 €
Déclinaison de Desserts aux Fruits Rouges.....	8 €
Petite Corbeille Croustillante aux Fruits Frais.....	8 €