

## Menu Demi-Pension

### Notre Plateau de Fruits de Mer 50,00 €

*Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)*

#### Plateau Le Corsaire :

8 huîtres n°3 Spéciale «Henry», 5 crevettes sauvages\* de Madagascar (20/30),  
crevettes grises (50g), 3 langoustines\* (10/15),  
2 pinces de crabe, bulots\* (150g), bigorneaux (50g),  
servis avec mayonnaise, aïoli et vinaigre échalote.

OU

### Entrée – Plat - Dessert 50,00 €

*Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 (sauf lundi et mardi midi)*

#### Les Entrées

Œuf BIO parfait, velouté de Butternut, dés de foie gras et pain d'épices

Gravlax de Lieu jaune, crème acidulée, toast de pain noir

Raviole ouverte de langoustines et chair de crabe, bouillon asiatique,  
Tofu fumé et légumes croquants

Ris de Veau panés et frits, crumble noisette, crémeux de champignons

Soupe de poisson maison et crustacés, rouille safranée

## Les Plats

Filet de Saint-Pierre rôti, compotée de fenouil et olives Taggiasche,  
Émulsion au lard fumé et croustillant de Parmesan

Risotto de palourdes et couteaux, copeaux de Poutargue

Dos de Cabillaud à la plancha, crème de cresson,  
Écrasé de pommes de terre à l'ail doux, girolles

Souris d'agneau confite basse température, jus réduit,  
Légumes oubliés au miel et romarin

Picanha (Black Angus), sauce Choron, grosses frites maison, poêlée de champignons

## Les Desserts

Sélection de fromages affinés de la crèmerie

Croustillant praliné chocolat au lait, sorbet mangue passion

Crêpe soufflée à l'orange en chaud-froid, sauce mandarine, parfait glacé au Cointreau

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat

Tartelette revisitée au citron, sorbet citron vert vanille

Glaces et sorbets maison (1, 2 ou 3 Parfums)