



LA  
**CARTE**



## A PARTAGER

*Déclinaison de Harengs 13€*

*Bouchées de Harengs marinés à l'aneth, Harengs à la moutarde et Harengs au curry, perles de Mujol, mousse de concombre, blinis maison et mesclun aux graines*

*Planche autour du Saumon 16€*

*Duo de Saumon Gravdlax maison & Saumon fumé Ecossais, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

*Planche Terre & Mer 14€*

*Magret de Canard & Saumon Gravdlax maison, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

*Planche Laksøn 25€*

*Saumon Ecossais fumé, Flétan fumé, Thon fumé, Hareng mariné, Saumon fumé à chaud, Anguille fumée, perles de Mujol, blinis maison et mesclun aux graines*

*Dégustation de Caviar Maison Prunier*

*Caviar Tradition 30gr : 68€*

*Finesse, arômes très francs et généreux de noix et d'amande*

*Caviar Oscietre 30gr : 75€*

*Couleur brune, goût distinctif de noisette*

## ENTRÉES

*Carpaccio de Saint Jacques 11€*

*Saint Jacques de nos côtes accompagnées d'une vinaigrette  
exotique à la mangue*

*Tartare de Maatjes, fenouil, pommes et noix 10€*

*Jeune Hareng de moins de 2 ans, le Maatjes à la chair tendre  
et moelleuse, il s'associe à merveille avec la pomme*

*Œuf parfait 10€*

*Œuf parfait accompagné d'une soupe de butternut au lait de  
coco et de gambas flambées*

*Couteaux persillés\* 13€*

*Couteaux cuits au beurre d'escargot (beurre à l'ail et  
persillade)*

*Huîtres de Normandie N°3*

*X 6 : 14€ / X 9 : 20€ / X 12 : 25€*

*\* selon arrivage*

## SPÉCIALITÉS NORDIQUES

*Assiette Gravlax 26€*

*Saumon Gravlax maison accompagné d'un œuf brouillé Laksøn, pommes de terre Grenaille, coleslaw et mesclun aux graines*

*Pavé de Renne de Laponie\* 30€*

*Viande à la chair tendre et goûteuse, cuisson rosée accompagnée d'un écrasé de pommes de terre et légumes de saison*

*Assiette Terre et Mer 27€*

*Magret de canard, Truite fumée, Saumon fumé Ecossais, crevettes Boréalis, mousse de concombre, blinis maison, pommes de terre Grenaille, coleslaw et mesclun aux graines*

*Assiette Saumon 4 saveurs 28€*

*Saumon Ecossais fumé, Saumon Gravlax maison, Saumon fumé à chaud, oeufs de Saumon sauvage, mousse de concombre, blinis maison, pommes de terre Grenaille, coleslaw et mesclun aux graines*

*Burger de Saumon fumé à chaud 23€*

*Accompagné de pommes de terre Grenaille, coleslaw et mesclun aux graines*

*Assiette Laksøn 37€*

*Saumon Ecossais fumé bio, Flétan fumé, Thon fumé, Hareng mariné, Saumon fumé à chaud, Anguille fumée, œufs de Saumon, perles de Mujol, mousse de concombre, blinis maison, pommes de terre Grenaille, coleslaw et mesclun aux graines*

*\*Selon "arrivage"*

## PLATS

*Filet de Dorade\* 24€*

*Accompagné d'un confit de fenouil, pommes de terre Grenaille, sauce vierge au graines et saveurs d'Asie*

*Bar entier\* 31€*

*Accompagné d'un écrasé de pommes de terre, pavé de butternut, poêlé de champignons  
Nature ou frit à l'ail*

*\*Bar et Dorade de Corse*

*Daube de Poulpe 19€*

*Poulpe mijoté façon daube provençale,  
écrasé de pommes de terre*

*Risotto au Saint Jacques et 25€*

*Risotto au chorizo*

*Menu enfant\* 14€*

*Sirop ou diablo*

*Poisson du moment ou escalope de Poulet à la crème et aux champignons, écrasé de pommes de terre ou pommes de terre Grenaille  
Boule de glace ou Brownie*

*\* jusqu'à 12ans*

## DESSERTS

### *Sablé breton 11€*

*Pommes, crème mascarpone au Calvados, sorbet pomme, caramel au  
beurre salé  
( 2cl de Calvados 20ans d'âge, +3€ )*

### *Fondant au chocolat 9€*

*Accompagné d'une chantilly maison et glace vanille*

### *Poire Belle-Hélène 9€*

*Poire pochée au sirop safrané, glace vanille,  
nappage chocolat et noisettes*

### *Café gourmand 12€*

*Café Grande réserve Malongo, farandole de desserts*

### *Champagne gourmand 18€*

*Coupe de Champagne Brut Réserve GONET, farandole de desserts*



# FORMULE DU MIDI



**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 22€**

**Entrée/Plat/Dessert 27€**

*du mercredi au vendredi, le midi uniquement*

## Entrées

*Entrée du moment*

*ou*

*Tartare de Maatjes, fenouil, pommes et noix*

## Plats

*Plat du jour*

*ou*

*Daube de Poulpe*

## Desserts

*Dessert du moment*

*ou*

*Café gourmand (+5€)*

