



# Menu Dégustation

Hors boissons 70 €

Carpaccio de lotte, crème de raifort  
*Monkfish carpaccio, horseradish cream*



Foie gras de canard à l'hibiscus  
*Duck foie gras with hibiscus*



Saint Jacques à l'orange  
*Scallops with orange*



Canard Chalossais  
*Chalossais duck*



Tartelette au chocolat du Costa Rica  
*Costa Rican chocolate tart*

 Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais. *"Home-made" dishes are prepared on site from fresh products.*

Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne. *All rates include taxes and service. Our meats are from European origin.*