

L'ECUME* 43.00 €

Entrée, plat, dessert

LE PLAISIR* 54.00 €

Entrée, entrée, plat, dessert

La sélection de fromages sur plateau (Pascal Beillevaire) Supplément de 9.00 €

LA DECOUVERTE* 75.00 €

Laissez vous guider pour une **Balade Gourmande**
inspirée par le Chef.

Le chef crée la surprise sur une variation de 6 plats, essentiellement basés sur les produits de la mer, que vous découvrirez au fur et à mesure de votre repas.

Nous vous remercions de commander cette formule pour l'ensemble des convives.

LA DECOUVERTE ET SES VINS 110.00 €

La **balade gourmande** accompagnée de 5 verres de vins

* Tous nos tarifs sont exprimés en euros, toutes taxes et services inclus, boissons non incluses

LES ENTREES (15.00 € à la carte)

Galet de foie gras mi-cuit comme au bord de mer

Tataki de thon, fraîcheur d'oranges et crème glacée coriandre

Raviole de coquillages, bisque crémeuse d'araignée de mer

LES PLATS (25.00 € à la carte)

Croquette de langoustines à l'espagnole, huile d'ail noir et espuma de chèvre frais de Bouin

Pêche du moment confite, marbrée aux feuilles d'agrumes, pulpe de céleri et petit pois émulsion citron vert

Canard rôti cacao, asperges à la flamme et jus framboises

Carré de cochon de la Belle Étoile en croûte d'herbes,
cannelloni de sarrasin à la tête persillée et anchois, jus Vitello Tonnato

LES DESSERTS (10.00 € à la carte)

Sélection de fromages sur plateau de chez Pascal Beillevaire

Fraises flambées, nuage crémeux de vanille de Madagascar et algues Nori

Rocher mangue-coco, coulis de passion et crème glacée ananas

Snickers, choco-caramel et cacahuète

* Tous nos tarifs sont exprimés en euros, toutes taxes et services inclus, boissons non incluses

MENU AU FIL DE L'EAU*

Ce menu est servi le midi du lundi au samedi hors jours fériés.

Entrée + plat + dessert 25.00 €

Entrée + plat ou Plat + dessert 21.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert 34.00 €

Entrée

Poisson ou Viande

Dessert

MENU ENFANT*

14.00 € (- de 12 ans)

Croustillant de Langoustine

Filet de poisson ou viande du Chef

Délice au chocolat ou délice aux fruits

* Tous nos tarifs sont exprimés en euros, toutes taxes et services inclus, boissons non incluses



Bienvenue à L'Ecume Gourmande !!!

Le Chef vous propose une cuisine en grande partie basée sur les produits de la mer.

Nous travaillons des produits frais, de saison et locaux.

Nous recevons nos produits bruts donc toutes nos préparations ainsi que les sauces (réalisées maison à base de carcasses et d'agent de liaison) sont élaborées dans nos cuisines.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises (élevées et abattues en France)

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas.