

# *MENU GASTRONOMIQUE AVEC HOMARD*

---

## LE PLATEAU DES FRUITS DE MER

(huitres spéciales creuses, langoustines, crabes tourteau et araignée,  
crevettes roses, bigorneaux)  
SAUCE MAYONNAISE  
PAIN BIS

---

LE MILLEFEUILLE GOURMAND DE NOIX DE SAINT JACQUES, FILETS DE SOLE,  
PETONCLES, QUEUES DE LANGOUSTINES ET DEMI HOMARD

---

COULIS LEGER DE HOMARD AUX MORILLES

---

## L'ASSIETTE GOURMANDE DES DESSERTS

(charlotte vanille et coulis de fruits rouges, biscuit aux trois chocolats et coulis d'orange,  
sorbet aux fruits rouges et meringue, salade de fruits frais, biscuit pêche passion)

---

**CETTE SUGGESTION DE MENUS : 52 euros**

---

(CE MENU A ETE MIS A JOUR LE 20 AVRIL 2016)  
Se renseigner à la réception pour toute réservation  
TEL : 02 98 70 01 07

Ceci est un exemple de menu et carte.  
Les mets peuvent changer au jour le jour en fonction des marchés et des conditions météo.