

FÊTE DES MÈRES À LA CARTE

Suggestion à l'apéritif

*La coupe de champagne Delamotte brut Maison Laurent-Perrier
la coupe (15cl) 13,00€*

ENTRÉES

Tempura de gambas au panko (6 pièces) Sauce aigre-douce	18,90€
Huitres Marennes Oléron N°3 (6 pièces) Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote	18,90€
Moules gratinées en persillade (12 pièces)	17,90€
Bouquet de crevettes cuites, cal. 20/30 (6 pièces) Mayonnaise "maison"	16,90€

PLATS

Moules frites à la crème (env. 1kg) Sauce crème, ail, persil, vin blanc. Frites	22,90€
Salade St Trop Saumon fumé de Norvège, toasts, beurre doux d'Isigny A.O.P, tempura de gambas au panko, sauce aigre douce, oeufs de lompe sur blinis, citron, tomates, radis, endives, concombres, crevettes cuites cal. 20/30, mayonnaise "maison", salade verte	24,90€
Tataki de thon mi-cuit, graines de sésame, citron vert, sauce ponzu Frites, mesclun	29,90€
Tartare de saumon, granny smith, sauce ponzu Condiments : Gingembre, échalote, aneth Frites et salade verte	29,90€
Magret de canard à la plancha, origine France (env. 350g) Pommes de terre au four persillées, tomates cerises grappes rôties, sauce forestière	32,90€
Filet de daurade de Méditerranée, palourdes sauvages persillées Sauce vierge, purée de pommes de terre maison, légumes grillés	29,90€
Brochette de St Jacques et Gambas "Black tiger" à la plancha Sauce rouille, jeunes pousses d'épinards, riz safrané	35,90€
La parillada du St Trop (Pour 1 personne) Filet de daurade de Méditerranée, steak de thon, St Jacques snackées Purée de pommes de terre maison, légumes grillés, sauce aioli	36,90€
Filet de boeuf "Chateaubriand" grillé (Origine France, env. 240g) Pommes de terre au four persillées, tomates cerises grappes rôties	35,90€

MENU FÊTE DES MÈRES

Menu à 59,90€
par personne (hors boissons)

ENTRÉES

Huîtres Marennes Oléron N°3 (6 pièces)

Ou

Tempura de gambas au panko (6 pièces)

Ou

Moules gratinées au four en persillade (12 pièces)

PLATS

Filet de daurade de Méditerranée à la plancha

Palourdes sauvages persillées, sauce vierge,
Purée de pommes de terre maison, légumes grillés

Ou

Magret de canard à la plancha (env. 350g)

Purée de pommes de terre maison, sauce forestière

Ou

Tartare de saumon, granny smith, sauce ponzu

Frites, mesclun

DESSERTS

Dôme au chocolat

Croustillant praliné chocolat, chantilly - *Dessert réalisé par notre chef pâtissier*

Ou

Tarte citron meringuée

Coulis caramel, chantilly - *Dessert réalisé par notre chef pâtissier*

Ou

Café gourmand

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans) 14,90€

Servi avec Frites

Steack haché frais (origine France)

Fish & chips

Poulet pané «maison» façon tenders
Sauce barbecue

Moules frites à la crème

Glace (1 boule au choix) Ou Salade de fruits frais