

# **La carte d'été du Dîner**

## **Entrées**

- **Carpaccio de tomates, mozzarella, pesto de basilic et oignons frits**
- **Gravelax de saumon, crème fouettée aux condiments, toast**
- **Le foie gras en terrine, boule surprise, pain au maïs croustillant**
- **Les Huîtres Papin N°3 : les 6 : 14€      Les 9 : 20€      Les 12 : 28€**

## **Les Plats**

- **Assiette de fruits de mer (6 huîtres N°3, 6 crevettes, 6 bulots) : 24€**
- **Risotto crémeux aux coquillages, sauce crustacés au vin blanc : 23€**
- **Le poisson du marché, sauce vierge, poêlée de courgettes : 20€**
- **Entrecôte grillée, frites et salade : 28€**
- **Emincé de magret de canard, frites et salade : 26€**
- **Effiloché d'agneau aux saveurs orientales, purée de pommes de terre : 24€**

## **Dessert**

- **Crémeux cheesecake aux pêches rôties, crumble au thym**
- **Tiramisu aux fraises**
- **Crème brûlée à la vanille**
- **Soupe de chocolat, glace à la vanille et chantilly**