



La Carte des Entrées

L'Assiette du Quai 55
Marbré provençal emulsion pistou et ses tomates séchées
Tartare de Saumon frais et fumé à la crème de ciboulette
La Salade de Chèvre chaud rôti aux amandes, Melon et Magret de Canard fumé au poivre
Saumon Cru Mariné à l'Aneth Bouquet d'Asperges Verte Persillé
Demi Homard, Petite Salade d'Ecrevisses et d'Avocat aux Agrumes (+4,5 €)
La Salade Périgourdine
(Haricots verts, emincé de magret fumé, Foie gras, Salade, tomates cerises)
Croustillant de St Jacques Sauce Homardine
Foie Gras en Chaud et Froid (+3,5 €)
Carpaccio de Thon, Sorbet Vinaigre Balsamique et Tuile au Parmesan

La Carte des Plats

L'incontournable Confit de Canard
Brochette de Saumon, Lotte et St Jacques Coulis de poivrons doux
Suprême de Pintade Label Rouge aux Cèpes
Filet de Dorade Royale Infusion Basilic
Magret de Canard aux Epices douce
Filet de Bar au Fenouil
Filet de Bœuf Façon Chateaubriand Sauce au Poivre ou Bordelaise (+4,5 €)
Filet de Poulet Farci Foie Gras et Trompettes de la Mort
Mignon de Veau aux Morilles (+4,5 €)
Dos de Cabillaud Emulsion Vanille Bourbon
Gigot d'Agneau de 7 heures, au Jus de Thym

La Carte des Desserts

Charlottine Vanille Fruits Rouges
Notre délicieux croustillant au chocolat
Emotion Crème Brulée Caramélisée
Vacherin Sorbet Fraise et Noisettes Caramélisées
Caramel Glacé Craquant au beurre salé
La Tarte des Soeurs Tatin et sa Boule de glace vanille
Palet Sablé Caramel au Sel de Guérande
Tartare de Mangue et Ananas
Assiette Découverte
Poire rotie sur sa Brioche Perdue
Normandise Pommes Poelées et Cœur Caramel