

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, émincé 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 Brûlée 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