



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
Chèvre chaud rôti aux amandes sur lit de jeunes pousse et Magret de Canard fumé
au poivre.
Duo de Foie Gras en Chaud et Froid (+3,5 €)
Demi Homard Canadien, Bouquet d' Asperges verte; (+4,5 €)
Pavés de Thon Mi Cuit aux 3 Saveurs
Croustillant de St Jacques Sauce Homardine
Salade Filet de Rouget Barbet et ses petits Légumes Marinés
Foie Gras de Canard Maison, Mesclun et émince de Magret fumé

La Carte des Plats

L'incontournable Confit de Canard
Brochette de Saumon, Lotte et St Jacques Coulis de poivrons doux
Cœur de Filet de Bœuf Façon Rossini (+4,5 €)
Filet de Dorade Royal, Fleur de sel et Infusion Romarin
Magret de Canard aux Epices douce
Filet de Bar Roti Sauce Légère Aux Citrons Verts
Suprême de Pintade Label rouge aux Morilles
Filet Mignon de Veau Sauce Madère à l'essence de truffes (+4,5 €)
Dos de Cabillaud Vapeur au Wakamé
Gigot d' Agneau de 7 heures, au Jus de Thym
Brochette de Filet de Caille Mariné aux Saveurs de l'Orient

La Carte des Desserts

Charlottine Vanille Fruits Rouges
Notre délicieux croustillant au chocolat
Emotion Crème Brulée sur Croustillant Chocolat-Noisette
Vacherin Sorbet Fraise et Noisettes Caramélisées
Palet Sablé Caramel au sel de Guérande
La Tarte des Soeurs Tatin et sa Boule de glace vanille
Soufflé glacé au Grand Marnier
Assiette Découverte
Tarte Fine aux Poires
Fondant Moelleux au Chocolat
Impérial Chocolat Mandarine