

# Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Le lundi (du 18/11 au 02/12)

## Menu gastronomique à 30€ (boissons comprises)

Mise en bouche

\*\*\*

Risotto au safran et beurre acide

Croutons de pain

Huile verte et pousse du jardin

Ou

Bisque de crustacés, quenelle de poisson

\*\*\*

Tronçons de turbot poché

Ou

Filet pur de bœuf grillé

Sauce choron

Garniture chou

Pomme paille

\*\*\*

Crêpes flambées à l'orange, glace vanille de Madagascar

Ou

Assiette de fromage

## Menu lunch à 20€ (boissons comprises)

Plat du jour

*Le plat lunch correspond à l'un des plats gastronomiques, suivant les quantités du jour*

\*\*\*

Dessert du jour

**Table de maximum 4 personnes**

*Merci de nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation*

# Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Le mardi (du 18/11 au 03/12)

## Menu gastronomique à 30€ (boissons comprises)

Mise en bouche

\*\*\*

Risotto au safran et beurre acide, croutons de pain

Huile verte et pousse du jardin

Ou

Bisque de crustacés, quenelle de poisson

\*\*\*

Tronçons de turbot poché

Ou

Filet pur de bœuf grillé, sauce choron

Garniture chou

Pomme paille

\*\*\*

Crêpes flambées à l'orange, glace vanille de Madagascar

Ou

Assiette de fromage

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de bœuf, roquette, foie gras, parmesan

Ou

Poireaux à la flamande

\*\*\*

Filet de dorade grillé, sauce mousseline

Salade froide du sud, quinoa

Ou

Coquelet de grain rôti, jus aux truffes

Salade de blé et chicon

Pommes duchesse

\*\*\*

Tiramisu aux fraises et spéculoos

## Menu lunch à 20€ (boissons comprises)

### Plat du jour

*Le plat lunch correspond  
à l'un des plats  
gastronomiques, suivant  
les quantités du jour*

\*\*\*

### Dessert du jour

**Table de maximum 4 personnes**

*Merci de nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation*

## Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Le jeudi (du 18/11 au 05/12)

### Menu gastronomique à 30€ (boissons comprises)

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de bœuf, roquette, foie gras,  
parmesan

Ou

Poireaux à la flamande

\*\*\*

Filet de dorade grillé, sauce mousseline

Salade froide du sud, quinoa

Ou

Coquelet de grain rôti, jus aux truffes

Salade de blé et chicon

Pommes duchesse

\*\*\*

Tiramisu aux fraises et spéculoos

### Menu bistrannique à 25€ (boissons comprises)

Tempura de scampis

Sauce chantilly

\*\*\*

Mixed-grill, beurre maitre d'hôtel

Ratatouille

Pommes grenaille

\*\*\*

Crêpe normande

Carte Restaurant Didactique « Le Quai aux Huîtres » Le vendredi (du 14/11 au 06/12)

Tempura de scampis

Sauce chantilly

\*\*\*

Mixed-grill, beurre maitre d'hôtel

Ratatouille

Pommes grenaille

\*\*\*

Crêpe normande

**Table de maximum 4 personnes**

*Merci de nous communiquer les éventuelles allergies ou intolérances lors de votre réservation*