

# «Le S» RESTAURANT

## MENU DÉCOUVERTE

42€

### « Entrées »

9 huîtres creuses de la baie de la Fresnaye

\*\*\*

St Jacques en 2 façons, carottes et agrumes

\*\*\*

Pâte en croûte de volaille et foie gras, chutney pomme et fruits secs

\*\*\*

Langoustines et kombu en fausse raviole, bouillon crémeux

### « Plats »

Filet de St pierre au tandoori, riz noir et émulsion coco citronnelle

\*\*\*

St jacques snackée, variation de choux fleurs et coquillages

\*\*\*

Carré d 'agneau en croûte d'herbes, mille feuilles de légumes  
jus à l'ail noir

\*\*\*

Filet de bœuf, patates douce et oignons rouges  
jus au poivre sauvages

### « Desserts »

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Assiette de fromages affinée de chez « Bordier »

\*\*\*

Pressée de pomme, crème mascarpone vanillé

\*\*\*

Finger mangue pistache

\*\*\*

Barre chocolat lait et baileys

# «Le S» RESTAURANT

## LES ENTRÉES

6/9/12 huîtres de la baie de la Fresnaye

11€/17€/22€

\*\*\*

St Jacques en 2 façons, carottes et agrumes/14€

\*\*\*

Pâte en croûte de volaille et foie gras, chutney pomme et fruits secs/14€

\*\*\*

Langoustines et kombu en fausse raviole, bouillon crémeux/14 €

\*\*\*

Entrée du menu le « S »/9€

## VEGÉTARIEN

Le velouté du moment , œuf a 64 degrés/10€

\*\*\*

Risotto de petit épeautre et légumes/18€

\*\*\*

Grande salade de mesclun/10€

## LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h15 jusque 14h et de 19h15 jusque 21h

# «Le S» RESTAURANT

## LES POISSONS

Filet de St pierre au tandoori, riz noir et émulsion coco citronnelle/25€

\*\*\*

St Jacques snackée, variation de chou fleur et coquillage/25€

\*\*\*

« Marée du jour » du menu le S /21€

## LES VIANDES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, mille feuille de légumes  
jus à l'ail noir/25€

\*\*\*

Filet de bœuf, patates douce et oignons rouges  
jus au poivre sauvage/25€

\*\*\*

Viande du menu le « S » /21€

## LES DESSERTS

*(à commander en début de repas)*

Assiettes de fromages affinée de chez « Bordier »/10€

\*\*\*

Pressée de pommes, crème mascarpone vanillé/10€

\*\*\*

Finger mangue pistache/10€

\*\*\*

Barre chocolat lait et Baileys/10€

\*\*\*

Sélection de glaces et sorbets du Pâtissier/10€

\*\*\*

Dessert du menu le « S » /9€

# «Le S» RESTAURANT

## LE MENU «LE S»

Menu variant tous les jours, à titre d'exemple

(Menu demi- pension)

32€

### Entrées

Tempe de cochon braisée aux cidre  
crèmeux butternut

\*\*\*

Sardines marinés aux agrumes, salade de quinoa

### Plats

Pot au feu de poissons aux algues

\*\*\*

Cote de veau rôtie, endives braisés  
jus au citron vert

### Desserts

Brownies aux pommes

\*\*\*

Biscuit roulé châtaigne et chocolat

(Les desserts sont à commander en début de repas)