

«Le S» RESTAURANT

SAVEUR – SIMPLICITÉ – SAISON - SANTÉ

LE MENU DÉCOUVERTE 45€

---Entrées---

*Langoustines croustillante, raviole de champignons
consommé de crustacés*

ou

Queue de bœuf et foie gras comme un opéra figues et vin rouge

ou

9 huîtres de la baie de la fresnaye

--Plats---

*Filet de barbue au satay, coco de Paimpol,
citron confit et salicornes*

ou

côtes de cochon ibérique, déclinaisons de panais, jus à l'ail noir

--Desserts---

Sphère pomme granny Smith et aneth

ou

Tarte chocolat-caramel et praliné cacahuètes

*Aujourd'hui plus qu'hier, nous aimons prendre soin de vous.
Nous vous souhaitons de passer une agréable parenthèse culinaire au sein de notre restaurant.*

«Le S» RESTAURANT

SAVEUR – SIMPLICITÉ – SAISON - SANTÉ

A LA CARTE

---Les-Entrées-----

- Entrée du jour au choix dans le Menu du Jour / 9€
- Assiette de fruits de mer/22€
- Langoustines et raviole/14€
- L'œuf bio à 64°C, velouté de butternut et pata negra/14€
- Opéra de queue de bœuf et foie gras/14€
- Huîtres de la baie de la Fresnaye

6 pièces 12,00€ 9 pièces 17,00€ 12 pièces 22,00€

*Aujourd'hui plus qu'hier, nous aimons prendre soin de vous.
Nous vous souhaitons de passer une agréable parenthèse culinaire au sein de notre restaurant.*

«Le S» RESTAURANT

SAVEUR – SIMPLICITÉ – SAISON - SANTÉ

A LA CARTE

---Les-Plats-----

- La « Marée » du Menu le « S » / 21€
- La Barbue / 25€
- Risotto de langoustines et champignons / 25€
- La « Viande » du Menu le « S » / 21€
- Côte de cochon ibérique / 27€
- Tomahawk de bœuf irlandais pour 2 personnes / 64€
- Ravioles à la truffe d'automne / 25€

---Les-Desserts-----

(à commander en début de repas)

- .Dessert du menu le « s » / 9€
- .Sphère pomme verte / 10€
- Tarte chocolat caramel et cacahuètes / 10€
- Assiette de fromages affinés de chez « Bordier » / 10€
- Nage de fruits frais / 8€

*Aujourd'hui plus qu'hier, nous aimons prendre soin de vous.
Nous vous souhaitons de passer une agréable parenthèse culinaire au sein de notre restaurant.*