

**Le Terroir 23€50**

Tête de veau fondante en gelée, aux câpres et piment d'Espelette sauce gribiche

ou

Carpaccio de légumes du potager et fromage frais, noisette et griffe noire

ou

les 6 huîtres n°3 de la baie

ou

La trilogie de poisson sur l'ardoise

---

la dentelle de bœuf en tartare et son lit de pommes pailles...carpaccio revisité par nos soins

ou

Rognons de porc à l'ancienne juste tendre à cœur

ou

bar cuit au beurre salé, épinard frais à la fleur de sel émulsion d'encre de seiche

---

La trilogie de fromage (+3,50€)

---

consommé de fraise à la faisselle ou déclinaison de pomme au four.

ou

Palet St Michel façon tarte citron, compotée de griottes du marché

ou

poire en crème brûlée, billes caramélisées et noix de pécan ou la trilogie de chocolat

---

**La Route du Sel 1entrée+viande+ dessert 29€50**

**Le Gargantua 2entrées+viande+fromage+dessert 40€**

---

Langoustines poêlées à l'huile d'aromate, petits légumes  
et bisque froide

ou

Ris de veau meunière réduction de cabernet et gingembre

ou

Les 9 huîtres creuses n°3 de la Baie

ou

Finesse du Périgord.....foie gras de canard maison et magret fumé.

---

Noisettes de filet de bœuf, émulsion au foin et gelée de myrtille

Ou

Dos de cabillaud, jus corsé au safran, tapenade d'olive noire au citron confit.

Ou

Sole tout simplement « Dieppoise »

---

la trilogie de fromage (+3,50€)

---

consommé de fraise à la faisselle ou déclinaison de pomme au four.

ou

palet St Michel façon tarte au citron, compotée de griottes du marché

ou

poire en crème brûlée, billes caramélisées et noix de pécan ou la trilogie de chocolat