

Formules de l'Équinoxe

Entrée + Plat de la carte	23,50 €
Entrée + Dessert de la carte.....	15,50 €
Plat + Dessert de la carte	19,50 €
Entrée + Plat + Dessert de la carte	27,90 €

Entrée..... 11,00 €

- Salade de gésier
- Déclinaison de foie gras** (sup. 2,00€)
- Soupe de poisson
- Saumon fumé et son flan de légumes
- Tartare de poisson
- Poêlée de gnocchis aux Langoustines
- Assiette Végétarienne Quinoa, mousse d'avocat et son gaspacho de légumes
- 6 Huîtres**
- Chèvre de Madame Bertrand**
rôti aux noix et tartare de tomates
- Etoile de Mer** (sup. 8,00€)
(5 huîtres, 4 langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, coquillages)

Plat 17,50€

- Bavette à l'échalote
- Entrecôte sauce au choix (sup. 4,00€)
- Steack tartare de Boeuf
- Pavé de saumon en nage
- Aile de Raie façon brandade
- Poisson du marché
- Rossini de Thon (sup. 2,00€)
au concassé provençale
- Civet de Seiche
- Choucroute de la mer (sup. 3,00€)
- Paëlla (sup. 3,00€)

Dessert 6,00 €

- Fromages classiques
- Fromages régionaux (sup. 2,00€)
- 3 boules de glace + Chantilly
- Ile flottante
- Crème brûlée
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Financier Framboises
- Tarte Maison
- Dessert du jour
- Profiterolles (sup. 2,00€)
- L'Ardoise de chocolat (sup. 2,00€)
- Tiramisu Coco Fraise (sup. 2,00€)
- Café ou Thé gourmand (sup. 2,00€)

Formules Moules

Entrée + Moules marinières-frites	20,90 €
Moules marinières-frites + Dessert	16,50 €
Entrée + Moules marinières-frites + Dessert	24,90 €

(Possibilité de moules en sauce avec supplément)

Moules à la carte

Moules marinières-frites	12,00 €
Moules à la crème-frites	14,00 €
Moules au bleu-frites	15,00 €
Moules aux crustacés et langoustines -frites	17,00 €