

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

Nems de Saint Jacques

Terrine de Chevreuil Maison

Assiette de 8 Huîtres

Chaud - Froid de Saint Jacques (sup. 2,00€)
et son Huître

Carbonara de Girolles (sup. 2,00€)

Chèvre de Madame Bertrand
rôti aux noix et tartare de tomates

Etoile de la Mer (sup. 8,00€)
(5 huîtres, 4 langoustines, crevettes, bulots,
bigorneaux, coquillages)

Plat 17,50 €

Bavette à l'échalote

Filet de Faisan façon Marchand de vin
avec sa tarte de Champignons
et ses légumes de saison

Steack tartare de Bœuf

Saumon au miel pané aux Sésames
accompagné de son rouleau d'automne
et de son velouté de Cresson

Dos de Cabillaud Breton
avec son endive braisée
et son velouté de patates douces

Rossini de Saint - Jacques (sup. 2,00€)

Civet de Sanglier
et sa Cocotte Grand - Mère

Choucroute de la Mer (sup. 3,00€)

Fondue de Poissons (sup. 3,00€)
(Saumon, Lotte, St Jacques, Poisson du Jour)

Andouillette Ficelle Artisanale
et ses lentilles à l'Ancienne

Dessert..... 6,00 €

Fromages classiques

Fromages régionaux (sup. 2,00€)

3 boules de glace + Chantilly

Ile flottante

Crème brûlée

Tapioca et son Chutney de Figs

Mousse au chocolat

Dôme Chocolat - Pistache

Croustillant de Nems de Bananes
et son chocolat chaud

Profiterolles (sup. 2,00€)

L'Ardoise de chocolat (sup. 2,00€)

Tiramisu

Café ou Thé gourmand (sup. 2,00€)