

## Dessert

---



**Déclinaison de petits desserts autour de la pomme du jardin, du cassis et de la vanille Bourbon**



**Poire d'été pochée puis rôtie, parfait glacé au caramel-café, tuile aux amandes et crémeux chocolat noir**



**En toute simplicité, les fruits rouges au sucre ou nature**

## Desserts

---



**Sorbet**

## Boissons non alcoolisées

---



**Eau**

## Apéritif

---



**Fromage**

## Plats principaux

---



Loup de mer

## Plats de poisson

---



Croquettes de poisson

7

## Chicken

---



Poulet frit

14

## Menus de sushis

---



Canard



Entrée

## Duc Tam Specialities

---



Poitrine de poulet

## Rigatoni

---



Rigatonis à la Chef

10

## Muffins

---



Framboise

## Sonstiges

---



Sashimis

## Griechische Küche

---



**Filet**

## Bread

---



**Pain**

## Entree

---



**Le homard et l'huître. Homard juste saisi, huîtres côtes de Nacre pochées, artichaut en barigoule, mouillé d'une petite soupe** 27 €



**Coquille Saint-Jacques de Normandie : Carpaccio de Saint-jacques aux cèpes et truffes suivi d'un cappuccino de coquille, trompette et truffe** 29 €

## Café

---



**Café**

## Geen categorie

---



**Coquilles Saint-Jacques et homard. Saint-Jacques de nos côtes et raviolis de homard à la truffe, quelques légumes, vinaigrette de crustacés** 49 €



**Le filet de boeuf racé Normand. Filet de boeuf Normand, foie gras poêlé, cèpe et girolles, oignons blancs glacés, jus réduit et truffé**

58  
€



**Le veau. Ris de veau poché puis poêlé au beurre, cèpes et girolles, jus corsé et crémé**

48  
€



**Plat principal**



**Tomates**



**Desserts**



**Dessert**



**Foie Gras**