



Restaurant « Le Francis »

Entrées : 12 €

Assiette de 6 huîtres N°3

Terrine de foie gras maison et sa tranche de brioche toasté, confiture du moment

Crevettes sauvages marinées aux agrumes et poêlée de champignons du moment

Tarte tatin maison au foie gras, sauce au poivre

Vol au vent maison de volaille

Croustillant de boudin blanc, compotée de pommes à la cannelle, sauce porto blanc

Velouté maison de potimarron

Plats : 18 €

Omelette aux champignons du moment et sa verdurette

Entrecôte française, sauce au poivre et sa purée maison

Suprême de chapon à la crème, purée maison

Filet de canette sauce aux airelles et ses pommes de terre grenailles

Carré d'agneau parfumé au thym et sa poêlée de légumes

Noix de St Jacques au beurre blanc et sa fondue de poireau

Filet de bar sauce au chorizo et ses tagliatelles fraîches





Nos Salades Plats : 17

Salade César:

Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet rôti maison, croûtons maison, copeaux de parmesan, sauce crème ciboulette et vinaigrette

Salade Océane:

Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, blinis, crème à l'aneth et vinaigrette

Salade Hivernale:

Salade, tomates cerises, œuf dur, clémentines, dés d'avocat, bâtonnets de carottes, dés de conté et vinaigrette

Fromages et desserts : 9 €

Assiette de trois fromages de notre région et sa verdurette

Salade de fruits frais maison

Crème brûlée maison et sa tuile maison aux amandes

Brioche perdue, ananas caramélisés, glace rhum raisin

Moelleux maison au chocolat, crème anglaise maison, glace vanille

Crumble maison pommes poires et son sorbet à la poire

Café gourmand

Le dessert du moment

Buche crème au beurre maison

