

**LE**  
**RESTAURANT**

**L'ESCALE**

**est heureux**

**de vous accueillir**

**Assiettes à grignoter**

**Rillettes de la mer « fait maison »**

**7 €**


**Assiette de crevettes « bouquet » (10)**

**9,50 €**

**Assiette de jambon ibérique**

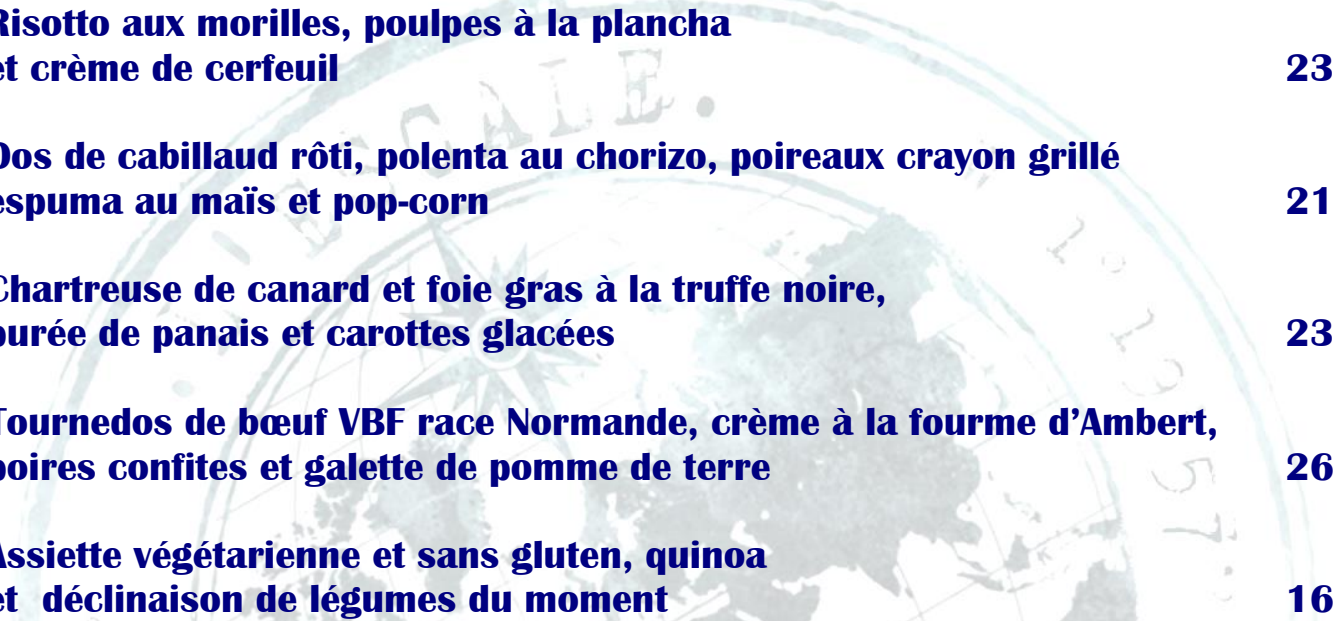
**12 €**

# Nos Entrées



<b>6 Huitres N°2 pleine mer</b>	<b>9 €</b>
<b>9 Huitres N°2 pleine mer</b>	<b>13,50 €</b>
<b>12 Huitres N°2 pleine mer</b>	<b>18 €</b>
<p>Toutes nos huitres proviennent de chez Eric NEVEU, ostréiculteur à la Flotte.</p>	
<b>Terrine de foie gras de canard et ris de veau, chutney de figues, salade de mâche à l'huile de pistache</b>	<b>16 €</b>
<b>Velouté de courge Butternut au curry et lait de coco, gambas à la plancha et croutons de pain d'épices</b>	<b>13 €</b>
<b>Petit camembert rôti, parfumé à la truffe et romarin, mouillettes de jambon Serrano</b>	<b>15 €</b>
<b>Saumon gravlax, crème acidulée et perles de saumon, gaufre salée à l'aneth</b>	<b>13 €</b>

# Nos Plats



<b>Risotto aux morilles, poulpes à la plancha et crème de cerfeuil</b>	<b>23 €</b>
<b>Dos de cabillaud rôti, polenta au chorizo, poireaux crayon grillé espuma au maïs et pop-corn</b>	<b>21 €</b>
<b>Chartreuse de canard et foie gras à la truffe noire, purée de panais et carottes glacées</b>	<b>23 €</b>
<b>Tournedos de bœuf VBF race Normande, crème à la fourme d'Ambert, poires confites et galette de pomme de terre</b>	<b>26 €</b>
<b>Assiette végétarienne et sans gluten, quinoa et déclinaison de légumes du moment</b>	<b>16 €</b>

## Menu Enfant

**10€** (jusqu'à 10 ans)

**Filet de poulet à la crème ou filet de poisson du jour  
Garniture au choix : frites / pâtes / riz / poêlée de légumes**

**Fromage blanc  
ou Glace 2 boules**

# Assiette de Fromages Affinés

**8,50€**

## Nos Desserts



<b>Moelleux au chocolat Caraïbe grands crus, crème anglaise à la fève de Tonka</b>	<b>11 €</b>
<b>Soufflé au grand Marnier</b>	<b>11 €</b>
<b>Parfait glacé à la noisette et caramel fleur de sel</b>	<b>10 €</b>
<b>Baba au rhum, chantilly maison au sucre Muscovado, sorbet Mojito</b>	<b>10 €</b>
<b>Poires confites aux épices à vin chaud, glace au marron glacé</b>	<b>9 €</b>

---

### INFORMATIONS

Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire.

Prix nets, service compris.