



# «Le S»

---

RESTAURANT

Découvrez  
**LA CARTE**



*Le S*  
**RESTAURANT**

**MENU Découverte**

48€

---Entrée---

Pressé de foie gras de canard au cacao  
chutney exotique

--Plat—

Médaille de lotte au jambon serrano  
asperge blanche au beurre demi-sel

---Dessert---



Pavlova exotique glace coco

# Le S

## RESTAURANT

### ---Les-Entrées-----

- Entrée du jour au choix dans le Menu du Jour  
14€
- Pressé de foie gras de canard au cacao chutney exotique  
17€
- 6/9/12 Huîtres de la baie de la Fresnaye  
13 € 6 pièces :  
18€ 9 pièces :  
23€ 12 pièces :

### --Végétariens-----

- Falafels sauce yaourt épicé 15€
- Linguini aux épinard et parmesan 20€

# *Le S*

## RESTAURANT

### **--Les-Poissons-----**

- La « Marée » du Menu du jour  
24€
- Médaillon de lotte au jambon serrano asperges blanches  
27 €
- Plateaux de fruits de mer : bulots, huîtres,  
crevettes grises, crevettes roses, bigorneaux, langoustines

1 pers : 32€

2 pers : 64€

### **---Les-Viandes-----**

- La « Viande » du Menu du jour  
23€
- 

### **---Les-Desserts-----**

- Dessert du menu du jour  
13€
- Pavlova exotique glace coco  
14€
- Assiette de fromages affinés de chez « Bordier »  
14€

# Le S

## RESTAURANT

Dimanche 17 mars 2024  
(Menu du jour à titre indicatif)

36€

### ---Entrées---

Pastilla d'agneau et vierge à la menthe  
ou  
Tataki de thon au sésame maki de légumes

### ---Plats---

Risotto de st-jacques et coquillages  
ou  
Filet de bœuf, pomme darphin et champignons  
jus au poivre

### ---Desserts---

Ananas poché et chantilly citron vert  
ou  
Sablé noisette et chocolat lait

### **FORMULE DÉJEUNER 27€**

Entrée-plat ou Plat-Dessert

### **FORMULE FRUITS DE MER + DESSERT LE «S»**

**(Sans supplément pour nos clients 1/2 pensionnaires)**