



MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

FICELLE PICARDE

TARTARE DE LEGUMES CONFITS/ BASILIC ET HUILE D'OLIVE

TARTARE AUX DEUX SAUMONS/ SAUCE TARTARE

TARTE FINE MOZZARELLA ET TOMATES SECHEES, PESTO BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN

FICELLE A « LA REINE » (CHAMPIGNON, JAMBON, VOLAILLE, MORILLES, BRISURES DE TRUFFES)

PLATS

CHOUCROUTE DE POISSONS.VELOUTE AUX FRUITS DE MER

BROCHETTE DE POULET/ANANAS/POMME AU CURRY. RIZ CREOLE

TERRINE DE CABILLAUD ET PETITS LEGUMES/ SAUCE SAFRAN ET LEGUMES POELES

ASSIETTE OCEANE (TERRINE DE POISSON, TARTARE DE SAUMONS, CREVETTES ET GAMBAS)

assiette froide

PAVE DE SAUMON POELE SUR PEAU/ VELOUTE ASPERGES VERTE A L'AIL DES OURS P.VAPEUR

DESSERTS

CRUMBLE CERISE

MERVEILLEUX CHOCOLAT

PAVLOVA FRAMBOISE

SOUPE DE POISSON MAISON (servie avec rouille, croûtons, fromage râpé)

7.00 € le litre

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TARTARE FRUITS EXOTIQUE AUX PIMENT D'ESPELETTES

75.00€ LES 500 GRS