

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

CHOUROUTE DE POISSONS.VELOUTE AUX FRUITS DE MER.

TRAVERS DE PORC BRAISE/ SAUCE BBQ ET PRESSE DE P DE TERRE.

TAJINE DE VEAU ET LEGUMES GLACES/ SEMOULE.

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

FILET DE BAR ROTI/ VINAIGRETTE AUX LEGUMES CONFITS. FENOUIL ET P VAPEUR.

DESSERTS

CRUMBLE FRUITS ROUGE

PAVLOVAS FRAMBOISE

FRAMBOISIER PISTACHE

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