

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.

TARTARE AVOCAT/ CREVETTES ET POMMES GRANY AU CURRY.

PLATS

CHOUROUTE DE POISSONS.VELOUTE AUX FRUITS DE MER.

CUISSE DE CANARD CONFITE/ P DE TERRE ANNA ET TOMATE PROVENCALE.

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

FILET DE MULET POELE SUR PEAU/ COULIS DE TOMATE BASILIC/ FENOUIL POELE ET P VAPEUR

DAURADE SEBASTE A L'AIL DES OURS/ POEELE DE LEGUMES DE SAISON.

DESSERTS

CRUMBLE FRAMBOISES

PAVLOVAS FRAMBOISE

TARTELETTE FRAISES

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