



# MENU DE LA SEMAINE

## ENTRÉES

FICELLE PICARDE.

TARTARE DE LEGUMES CONFITS/ BASILIC ET HUILE D'OLIVE.

TERRINE DE CABILLAUD AU PETITS LEGUMES/ MAYONNAISE AU CITRON.

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.

JOUE DE PORC BRAISEE A LA BIERE/ TAGLIATELLES

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

## DESSERTS

CRUMBLE RHUBARBE

PAVLOVAS FRAMBOISE

CHIBOUST MELON

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