

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

FICELLE PICARDE.

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

TERRINE DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES/ MAYONNAISE AU CITRON.

RILLETTE DE MAQUEREAU AU POIVRE ET CABILLAUD.

TARTE FINE MOZZARELLA ET TOMATES SECHÉES.

PLATS

CHOUCRUTE DE POISSONS.VELOUTE AUX FRUITS DE MER.

SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO ET PETITS LÉGUMES GLACÉS.

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

ASSIETTE FROÏDE.

JOUE DE PORC BRAISÉE A LA BIÈRE/ TAGLIATELLES.

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉE/ VELOUTÉ DE COURGETTE À L'AIL DES OURS ET P. VAPEUR

DESSERTS

CRUMBLE RHUBARBE

PAVLOVAS FRAISES

PARIS BREST

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