

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE.
- TARTARE DE LEGUMES CONFITS/ BASILIC ET HUILE D'OLIVE.
- CASSOLETTE DE MOULES ET CHAMPIGNONS A LA CREME.
- TARTARE DE SAUMON / AVOCAT ET BAIES ROSES.

PLATS

- CHOUROUTE DE POISSONS.VELOUTE AUX FRUITS DE MER.
- SAUTE DE VEAU AU MIRABELLE/ TAGLIATELLES.
- ASSIETTE OCEANE (TERRINE DE POISSON, TARTARE DE SAUMONS, CREVETTES ET GAMBAS) assiette froide.
- TIMBALE DE SAUMON ET PETITS LEGUMES/SAUCE AUX ŒUFS DE TRUITE.
- DAURADE SEBASTE POEELE SUR PEAU. COULIS DE LANGOUSTINE ET LEGUMES GLACES.

DESSERTS

- CRUMBLE PRUNE
-
- CITRON MERINGUE
-
- MERVEILLEUX CHOCOLAT

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