



MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- QUICHE POIREAUX/CHAMPIGNONS
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS/SAUCE TARTARE
- TERRINE DE LIEU ET PETITS LÉGUMES/ CRÈME LÉGÈRE CITRON ANETH
- FICELLE VOLAILLE/CHAMPIGNONS

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTE AUX FRUITS DE MER
- OSSO BUCCO CHORIZO/TOMATES, TAGLIATELLES
- FILET DE MULET RÔTI À L'AIL DES OURS, LÉGUMES DU SOLEIL
- FRICASSÉE DE POULPE ET CREVETTES À LA PROVENCALE, RIZ PILAF

DESSERTS

- CRUMBLE BANANE CHOCOLAT
- MERVEILLEUX CHOCOLAT
- CITRON MERINGUEE

SOUPE DE POISSON MAISON (servie avec rouille, croûtons, fromage râpé)

7.00 € le litre

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

75.00€ LES 500 GRS