



MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS/SAUCE TARTARE
- VELOUTÉ DE COURGETTE À L'AIL DES OURS, CHIPS DE LARD FUMÉ ET CROUTONS
- FICELLE VOLAILLE/CHAMPIGNONS

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- OSSO BUCCO CHORIZO/TOMATES, TAGLIATELLES
- FILET DE ROUGET BARBET À LA PROVENCALE
- PARMENTIER DE LIMANDE AU SAFRAN ET PETITS LÉGUMES
- PALERON DE BŒUF BRAISÉ, LÉGUMES DE SAISON

DESSERTS

- CRUMBLE PÊCHE
- TROIS CHOCOLAT
- ÉCLAIR CAFÉ

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