



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

- CHOUROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- CASSOLETTE DE MOULES, CHAMPIGNONS, CRÈME, RIZ PILAF
- TIMBALE DE LIMANDE ET PETITS LÉGUMES, BEURRE AUX HERBES
- PALERON DE BŒUF BRAISÉ, LÉGUMES DE SAISON
- TARTE FINE MOZZARELLA TOMATES SÉCHÉES, SALADE VERTE

DESSERTS

- FEUILLETÉ AUX POMMES
- CHIBOUST POIRE
- PARIS-BREST

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