

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- RILLETES DE POISSONS CITRON, ANETH
- VELOUTÉ DE COURGETTE À L'AIL DES OURS, CHIPS DE LARD FUMÉ ET CROÛTONS
- FICELLE VOLAILLE, CHAMPIGNONS

PLATS

- CHOUROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- CASSOLETTE DE MOULES, CHAMPIGNONS, CRÈME, RIZ PILAF
- PAVÉ DE SANDRE POÊLÉ SUR PEAU, BEURRE BLANC AU SAFRAN
- CUISSE DE CANARD CONFITE, GRATIN DE P. DE TERRE COMTÉ ET OIGNONS

DESSERTS

- GLAND KIRSCH
- CHIBOUST POMME
- CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

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