

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- TARTARE AU DEUX SAUMONS/SAUCE TARTARE
- VELOUTÉ DE COURGETTE À L'AIL DES OURS, CHIPS DE LARD FUMÉ ET CROUTONS
- FICELLE VOLAILLE, CHAMPIGNONS
- TERRINE D'ÉGLEFIN/ MAYONNAISE CITRONNÉE

PLATS

- CHOUROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER.
- SAUTÉ DE PORC À L'ORANGE, TAGLIATELLES
- MAIGRE RÔTI SUR PEAU/ LÉGUMES GLACÉS ET COULIS DE LANGOUSTINE
- CUISSE DE CANARD CONFITE, GRATIN DE P. DE TERRE COMTÉ ET OIGNONS
- POÊLÉE DE ST JACQUES À L'AIL DES OURS (SUPPL 4.00€)

DESSERTS

- ÉCLAIR CAFÉ
- BLACK AND WHITE
- CRUMBLE FRUITS ROUGE

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