MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉES

- FICELLE PICARDE
- TARTARE AUX DEUX SAUMONS
- RILLETTES DE POISSONS AU SEL DE SALISH
- TARTE FINE DE ST JACQUES ET ENDIVES CONFITES

PLATS

- CHOUCROUTE DE POISSONS, VELOUTÉ AUX FRUITS DE MER
- POÊLÉE DE GAMBAS, TROFFIE LIGURI ET PLEUROTES, PESTO BASILIC
- POÊLÉE DE ST JACQUES À L'AIL DES OURS (SUPPL 4.00€)
- COQ AU BEAUJOLAIS/ PRESSE DE P. DE TERRE
- PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ SUR PEAU, BEURRE AU BEAUJOLAIS, LÉGUMES GLACES.

DESSERTS

- PAVLOVA FRAMBOISES
- GLAND VANILLE
- TARTELETTE POIRE/AMANDE

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

Carte Blanche
Restaurant Pâtisserie Traiteur