

Entrées froides.

Assiette de saumon fumé et ses toasts 16,50.€

Douze huîtres fines de Claires moyennes 26,00.€

Terrine de foie gras, gelée pommes et kiwis 20,50.€

Œuf parfait aux cèpes
Sauce au Parmesan 13,00.€

Tartare de saumon et St Jacques
vinaigrette mangue et fruits de la passion 20,00.€

-O-O-O-

Entrées chaudes.

Soupe de poissons de roche, rouille et croutons 15,50.€

Foie gras de canard poêlé aux framboises 21,50.€

Bouchée aux ris de veau et aux morilles
Volaille et légumes 21,00.€

-O-O-O-





Poissons.

Escalope de saumon à l'oseille 22,00.€

Choucroute de la mer 24,00.€
(Saumon, Haddock, rouget, poisson blanc, saumon fumé)

Sole meunière au beurre blanc 34,00.€

Tournedos de lotte rôti aux morilles 28,00.€

Pavé de lotte cuit basse température, velouté coco et citron,
Haricots coco et condiments Chorizo 26,00.€

Fricassée de lotte et de langoustines aux girolles 28,00.€

-O-O-O-O-

Viandes.

Tartare de bœuf Angus 23,00.€

Pièce de bœuf sauce au poivre 23,00.€

Magret de canard aux fruits rouges
Mousseline de celeri, petits légumes nouveaux 22,50.€

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 21,50.€

-O-O-

