

Entrées froides.

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

Douze huîtres fines de Claires moyennes 26,00.€

Marbré de foie gras de canard au comté
et magret fumé, confiture d'oignons rouges 21,50.€

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

Tartare de saumon aux huitres et aux pommes granny 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.€

Salade tiède de homard aux asperges vertes
et fricassée de shiitakes 23,00.€

-o-o-o-

Poissons.

Escalope de saumon à l'ail des ours 22,00.€

Daurade royale rôtie à la provençale 26,00.€

Sole meunière au beurre blanc 34,00.€

Tournedos de lotte rôti aux morilles 28,00.€

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 cuit basse température
Jus au romarin et grenailles rôties 22,50.€

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

-o-o-