



Entrées froides.

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

Douze huîtres fines de Claires moyennes 26,00.€

Terrine de foie gras, chutney aux abricots 20,50.€

Œuf parfait aux girolles et au lard de Colonata
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.€

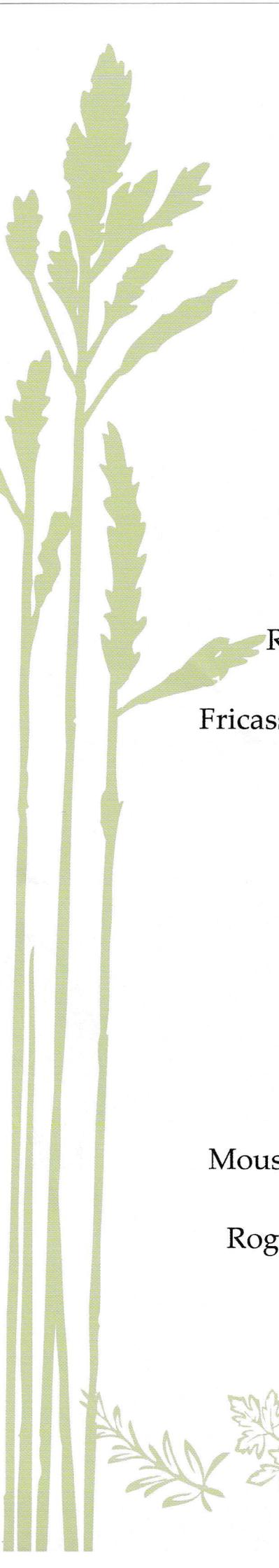
Foie gras de canard poêlé aux framboises 21,50.€

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

-O-O-O-



Prix nets, taxes et service compris



Poissons.

Petit bar rôti au fenouil 24,00.€

Sole meunière au beurre blanc 30,50.€

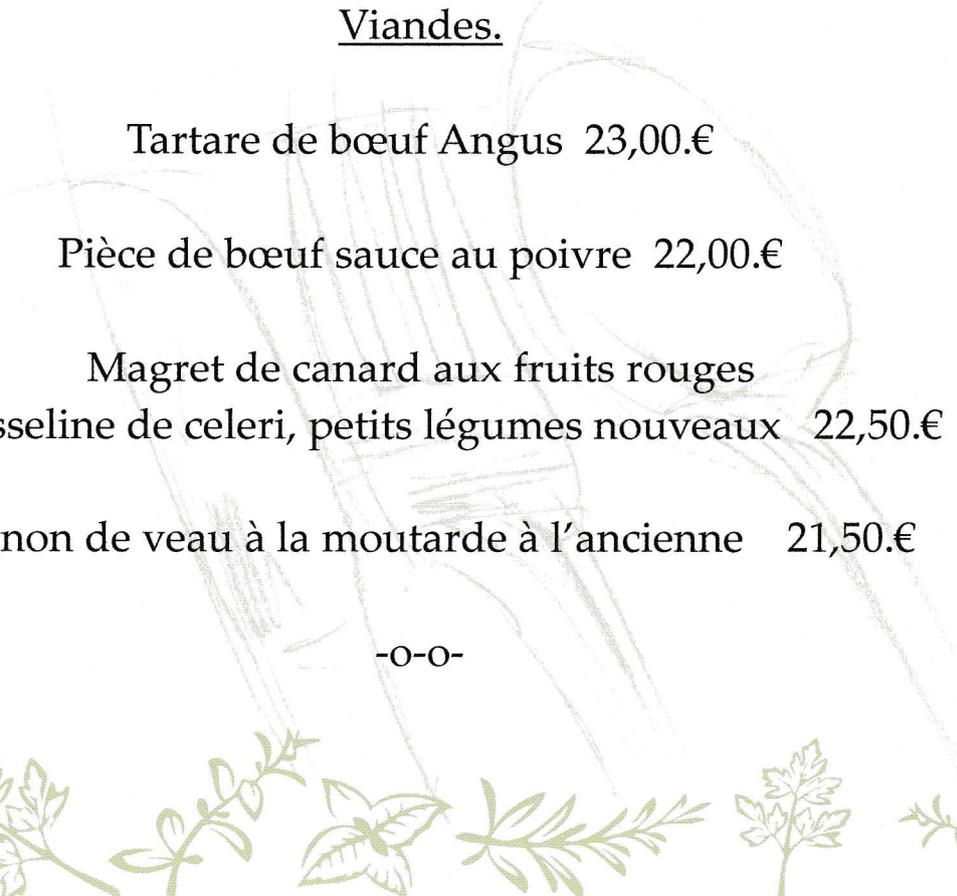
Tournedos de lotte rôti aux morilles 26,00.€

Pavé de maigre rôti, Velouté à l'ail des ours
Rizotto crémeux, petits légumes fanes 26,00.€

Fricassée de lotte et de langoustines aux girolles 26,00.€

-O-O-O-O-

Viandes.



Tartare de bœuf Angus 23,00.€

Pièce de bœuf sauce au poivre 22,00.€

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-