

Les Poissons : le mot de Jean Louis : « Je me rends quasiment tous les jours chez mon poissonnier afin d'assurer le maximum de fraîcheur aux produits de la mer »

Moules à la Marinière : ail, persil, vin blanc, oignons, basilic . 16 €

Moules à la crème façon Poulette : crème, ail, persil, vin blanc, basilic. 16 €

Paré de Saumon grillé : roti au four, sauce vierge : concassée de tomates froides, échalotes, coriandre, soja, huile d'olive. 20 €

Gambas à la Provençale Flambées au Calvados : 7 pièces calibre 20/30 beurre moussant, ail et persil, chanterelles fraîches. 24 €

Soupe de Poissons et Crustacés : avec ses croutons, rouille et fromage rapé 16 €

Filet de steak d'Espadon grillé : sauce au soja 22 €

Duo de steak d'Espadon et de Thon grillé : mi cru mi cuit, sauce au soja . 24 €

Encornets à la plancha : tomates cerises, ail et persil, chorizo ou non 30 €
chanterelles, vin blanc.

Noix St Jacques avec corail Flambées au Calvados : beurre, ail et persil, chanterelles fraîches. 30 €

Bar grillé au romarin : environ 500 gr « Nous vous les préparons avec grand plaisir » . 24 €

Blanquette de Lotte et Gambas : au lait de coco et curry 30 €

Bourride à la Provençale : soupe de poissons, gambas, noix st jacques, lotte, 40 €
espadon, saumon, moules, palourdes, amandes, croutons, rouille, fromage rapé.