

LES ENTREES

Homard bellevue cuit à la minute (environ 400gr)		40,00 €
Terrine de saumon fumé à l'arocat	t v a en baisse 7,80 €	8.50 €
Gâteau de langoustines et son coulis		12.50 €
Tacot de saumon fumé par nos soins		9.00 €
Terrine de foie gras et sa marmela de pommes au pineau		14.50 €
Belle crevettes roses flambées au whisky (décortiquer)		12.00 €
Beignets de crevettes et sa petite sauce		11.00 €
Petit pâté d'artichaut au lard fumé		4.50 €
Rillettes de merlu au basilic		9.00 €
Carpaccio de thon		11,50 €

LES VIANDES

Foie de veau poêlé aux oignons sués		18.00 €
Tête de veau ravigote		12.50 €
Entrecôte au roquefort ou au poivre (env. 250 gr)		15.00 €
Magret de canard (entier) au miel		14.50 €
Cote d'agneau rôti, purée à l'ail et son petit jus		17,00 €

LES POISSONS

Homard rôti au beurre de cognac et corail	les 100 gr	12.00 €
Sole meunière	env. 350 gr	26.00 €
Fricassée de seiche à l'ail et au persil		13.00 €
Thon rôti au balsamique et tomates séchées		15.00 €
Raie poêlée aux câpres		14.00 €
Bar rôti purée à l'huile d'olive et jus de palourde		18,50 €
Cabillaud rôti au lard et ses pleurotes		16,00 €
Poêlée de céteaux meunière		11.50 €
Esturgeon au beurre blanc	t v a en baisse 13,20 €	15.00 €
Filet de rouget au caviar d'aubergines et jus de veau		15,50 €
Fondue de la mer (pour deux personnes)		34,00 €

(petit beignet de st jacque, crevette, moule et saumon à faire vous-même) **un vrai délice**