

FRUITS DE MER

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (12 HUITRES BULOTS
CREVETTES ROYALES , CREVETTES GRISES
1 TOURTEAU, 2 LANGOUSTINES
2 PALOURDES BIGORNEAUX 55€

LE PLATEAU DE CRUSTACES ½ HOMARD ½ TOURTEAUX
4 LANGOUSTINES CREVETTES ROYALES
CREVETTES GRISES 6 BULOTS 53€

L ASSIETTE DE L ECAILLER 6 HUITRES
4 CREVETTES ROYALES 5 BULOTS
1 LANGOUSTINE 2 ANDES 2 PALOURDE 25€

½ HOMARD MAYONNAISE 22€

LANGOUSTINES MAYONNAISE LES 6 20€

CREVETTES ROYALES 250GRS 28€

TOURTEAUX MAYONNAISE 20€

VENTES A EMPORTER

DU MARDI MIDI AU DIMANCHE MIDI
DE 11H A 17H45

<<<<<<

FOIE GRAS CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON 13€

CROUSTILLANT DE LANGOSTINES DIVERS CONDIMENTS 18€

NAVARIN DE HOMARD , MORILLES BILLES DE
POMMES DE TERRE 20€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES HUILE D OLIVE ET PARMESAN 18 €

BLINIS FAITS MAISON , SAUMON FUME CREME D ANETH 15€

L' ASSIETTE NORVEGIENNE (SAUMON MARINE , HARENG , OIGNONS
DOUX, POISSONS FUMES, CREVETTES , SAUCE CONCOMBRE 18€

LE VRAI MINISTRONE TOSCAN, SA FIOLE D HUILE D OLIVE, SON PARMESAN 9€

<<<<<<<<<

VOL AU VENT BOURGEOIS (QUENELLES MAISON, FILET DE POULET FERMIER
CHAMPIGNONS DE PARIS, ECREVISSES) SAUCE ONCTUEUSE) 15€

PETIT SALE AUX LENTILLES, PETIT POT DE CREME FRAICHE 14€

PAPILLOTTE DE SAUMON, JULIENNE DE LEGUMES , BEURRE NANTAIS 18€

PETITE BOUILLABAISSSE DE LOTTE ET CABILLAUD , ROUILLE TOAST
PERSILLE 19€

CHOUCROUTE DE LA MER (LOTTE, CABILLAUD, SAUMON, HADDOCK
BEURRE BLANC CITRONNE

TETE DE VEAU CUITE AU BOUILLON, LEGUMES DU JARDIN 15€

PAVE DE VEAU BRAISE, PUREE DE PANAIS, PANAIS ROTIS SAUCE MORILLES 18€