

Menu Fête des Mères

Spécialité

Bouillabaisse
« Le Chalutier »

19,90 €

Médaille de Lotte, Pavé de Lieu
Jaune sur Peau, Darne de
Saumonette, Langoustine,
Gambas, Homard.

Pommes de Terre au Safran,
Croutons de Pains Grillés,
Fromage Râpé, Sauce Rouille.

Plateau de Fruits de Mer

7 huîtres Panachées
150 g Bulots
2 Langoustines (grosses)
4 Crevettes (moyennes)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes Grises
Citron
Rince-Doigt

31,85€/pers

Spécialité

Couscous aux Poissons

16,30 €

Pavé de Saumon - Médaille de Lotte - 1 Langoustine - 1 Gambas

Légumes - Semoule de Couscous
Sauce Poisson au Vin Blanc
Sauce Rouille

Nouveau :
Nous acceptons les :



Entrée

Coquilles Saint Jacques à l'Armoricaine

9,50 €/portion

**Roulé de Truite Saumonée - Coeur de Brochet et
Petits Légumes**

10,10 €/portion

**Assiette Gourmande « Le Saumon en 3 façons »
(Saumon Mariné à l'Huile de Noisette - Saumon Fumé par nos soins -
Tartare de Saumon à la Crème d'Aneth)**

11,80 €/portion

Plats de Résistance

Croustillant de Cabillaud et Saumon

Julienne de Légumes sur Polenta - Sauce à l'Aneth

9,80 €/portion

Ravioles aux Crustacés - Sauce au Vin d'Alsace

sur Lit de Courgettes et Fenouil 11,10 €/portion

Duo d'Empereur et Barbue - Sauce aux Morilles

Pâtes Artisanales

19,75 €/portion