

Menu Fête des Mères

Apéritifs

- Accras de Morue
- Verrine de Gambas aux Agrumes
- Verrine de Caviar d'Aubergine

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.

Sélection pour vos

Planchas et Barbecues

- * Brochettes de Poissons Nobles
- * Brochettes de Noix de Saint Jacques
- * Queues de Crevettes Marinées à l'Indienne
- * Filet de Dorade Royale Mariné

Nous acceptons les :



Entrée

Coquilles de Poissons 6,80 €/pièce

Coquilles Saint Jacques à l'Armoricaine
9,50 €/pièce

Tranche de Feuilleté de Sandre, Saumon et Mousseline de Brochet
3,60 €/100 g

Terrine de Turbot et Légumes Provençaux en Chemise de Courgettes
4,25 €/100 g

Saumon Mariné à l'Huile de Noisettes
5,89€/100 gr

Saumon Fumé par Nos Soins
5,89€/100 gr

Plats de Résistance

Croustillant de Flétan et Saumon Fumé Printanier sur Ravioles aux Courgettes et Citron
11,30 €/portion

Turban de Filet de Sole et Mousseline aux Petits Légumes - Riz Safrané
15,50 €/portion

Filet d'Empereur - Sauce aux Girolles - Risotto aux Asperges
19,90 €/portion