

Menu Fête des Mères

Spécialité

Bouillabaisse
« Le Chalutier »
20,50 €

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.

Apéritifs

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

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** 6,90 €/pièce
- Coquilles Saint Jacques à l'Armoricaine** 9,60 €/pièce
- Feuilleté de Saumon et Mousseline de Poissons** 3,35 €/100 g
- Terrine de Turbot aux Légumes d'Eté à la Provençale** 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 d'Eglefin et Haddock sur Julienne de
Légumes - Sauce au Safran** 10,80 €/portion
- Duo de Saumon et Cabillaud Farci aux Champignons
sur Ravioles aux Citrons et Courgettes** 13,30 €/portion
- Filet de Saint Pierre et Noix de St Jacques - Sauce aux
Girolles - Risotto aux Asperges** 21,80 €/portion