

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de légumes de saison.....	10,00€
<i>Crème fraîche, emmental, croutons</i>	
Soupe de poissons	15,00€
<i>Rouille, croûtons, fromage</i>	

ENTRÉES FROIDES

Terrine de canard aux pruneaux	15,00€
<i>Pickles de légumes, confiture d'oignon</i>	
Carpaccio de tomates d'Antan.....	15,00€
<i>Mozzarella, basilic</i>	
Pressé de chair de crabe	17,00€
<i>Avocat, mangue, sésame</i>	
Foie gras mi-cuit et confiture de figes.....	22,00€
<i>Pickles de légumes, pain d'épices, figes</i>	
Trilogie de saumon	22,00€
<i>Tartare, rilette, fumé</i>	

POISSONS

Pavé de saumon grillé, <i>légumes croquants, miel, sésame</i>	23,00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, <i>légumes de saison, sarrasin</i>	25,00€
Filet de bar rôti, <i>crumble de légumes au parmesan</i>	26,00€
Dos de cabillaud rôti, <i>écrasé de pommes de terre, chorizo, beurre blanc</i>	26,00€
Cotriade à « notre façon », <i>légumes de saison, bouillon épicié</i>	26,00€

VIANDES

Viande de bœuf origine V.B.F.

Suprême de pintade, <i>écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	22,00€
Magret de canard rôti, <i>écrasé de pommes de terre, pommes, jus corsé</i>	25,00€
Pavé de rumsteack grillé, <i>frites, salade</i>	26,00€
Carré d'agneau rôti au four, <i>légumes de saison, thym</i>	26,00€

PÂTES

Poêlée di pasta aux légumes	16,00€
Poêlée di pasta au saumon	19,00€

LÉGUMES

Frites, écrasé de pommes de terre	8,50€
Riz	8,50€
Salade et crudités.....	9,00€
Assiette végétarienne	11,00€

*Prix nets, service compris - Boissons non comprises
Demandez notre carte des allergènes à l'accueil.
Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*