

ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons	16,00 €
<i>Rouille, croûtons, fromage</i>	
Salade de Chèvre chaud	15,00 €

ENTRÉES FROIDES

Terrine de canard aux pruneaux	15,00 €
<i>Pickles de légumes, confiture d'oignons</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>	24,00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, <i>légumes de saison, sarrasin</i>	26,00 €
Filet de bar rôti, <i>crumble de légumes au parmesan</i>	28,00 €
Dos de cabillaud rôti, <i>écrasé de pommes de terre, chorizo, beurre blanc</i>	28,00 €
Cotriade à « notre façon », <i>légumes de saison, bouillon épice</i>	28,00 €

VIANDES

Viande de bœuf origine V.B.F.

Suprême de pintade, <i>écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	23,00 €
Magret de canard rôti, <i>écrasé de pommes de terre, pommes, jus corsé</i>	26,00 €
Pavé de rumsteak grillé, <i>frites, salade</i>	28,00 €

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.*

Origine de la viande : Bœuf / Volaille → Français - UE