



A la carte



nos entrées

<i>Coquille saint Jacques</i>	6,00€/pers
<i>½ Langouste à la Parisienne</i>	17,00€/pers
<i>Foie gras mi-cuit et ses compotés</i> 120g	15,00€/pers
<i>Assiette baltique</i> (saumon, crevettes, hareng, tarama, blenis)	10,00€/pers
<i>Plateaux de fruits de mer</i> (½ tourteaux, 3 langoustines, 3 huîtres fine de clair n°3, 3 huîtres bretonne n°3, 6 crevettes rose 50g crevettes grise, 50g de bigorneaux, 80g de bnulot, 6 moules d'Espagne)	25,00€/pers
<i>Saumon gravelax à l'aneth</i> 100g	5,50€/pers
<i>Vol au vent d'escargot</i>	7,50€/pers

Nos plats accompagnés de légumes

<i>Homard et sa crème de Banyuls</i>	22,50€/pers
<i>Magret de canard aux morilles</i>	15,50€/pers
<i>Chapon au champagne</i>	16,50€/pers
<i>Gigot d'agneau dans jus de thym</i>	18,00€/pers
<i>Pavé de saumon sauce hollandaise</i>	14,50€/pers
<i>Lotte dans une nage de bisque de homard</i>	18,50€/pers
<i>Tournedos de veau au lait d'amande</i>	18,00€/pers
<i>Dorade royale en écaille de légumes</i>	17,00€/pers
<i>Choucroute de la mer</i>	19,50€/pers

pour toutes commandes réservez 72heures d'avance