Nos Entrées

Déclinaison du Saumon En trois façons **16€**

Noix de Saint Jacques snackées , Sur un Matelas de bettrave rouge **22€**
Vinaigre et petites pousses de bettrave

Foie Gras au Porto 15 ans d'age **24€**
Chutney à la Figue

Nos Poissons

Dos de Cabillaud sur un filet d'Huile de Lin (Vigean) **23€**
Risotto et Petits légumes croquants, Caviar citron

Sandre beurre de Câpre **27€**
Risotto et petits légumes

Rougets Barbet cinnabare **25€**
Galette de courgettes, caviar d'aubergine, condiment tomate

*****Menu junior (-12 ans)***** **14.00€**
***Composition du Marché / Steak ou Poisson / Glace ***

La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible auprès des personnels de salle

Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter le personnel de salle

Pour information la provenance de nos viandes est d'origine européenne.