

## Nos Entrées

Déclinaison du Saumon En trois façons	16€
Noix de Saint Jacques snackées , Sur un Matelas de betterave rouge 22€ Vinaigre et petites pousses de betterave	
Foie Gras au Porto 15 ans d'age Chutney à la Figue	24€

## Nos Poissons

Dos de Cabillaud sur un filet d'Huile de Lin (Vigean) Risotto et Petits légumes croquants, Caviar citron	23€
Sandre beurre de Câpre Risotto et petits légumes	27€
Rougets Barbet cinnabare Galette de courgettes, caviar d'aubergine, condiment tomate	25€

**\*\*\*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.*