

Nos Entrées

Brick de Chavignol au four 16€
Salade d'Herbes, vinaigrette de Légumes

Filet de Rouget, piperade froide 20€
Marinade au Chorizo

Noix de Saint Jacques juste snackées 24€
Palette de saveurs et épices douces

Gaspacho de concombre, coco/curry 29€
Homard, caviar de Hareng et fromage frais

Nos Poissons

Dos de Merlu à la vapeur et son émulsion 23€
Asperges vertes, pommes de terre nouvelles

Noix de Saint Jacques poêlées au beurre d'Isigny 30€
Cannelloni de poireaux, purée de carotte au citron vert, jus des bardes

Filet de Turbot cuit sur la peau 34€
Chou Pak Choi, Gingembre, citron vert, sauce soja

*****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.