

Nos Entrées

Sur un carpaccio de tomates, gambas snackées Gelée de gaspacho, jeunes pousses	18€
Duo de Thon et Saumon frais en tartare Millefeuille de chèvre frais	21€
Noix de Saint Jacques juste snackées Palette de saveurs et épices douces	24€
Langoustines rôties, petits légumes et agrumes en marinade Vinaigrette à la mangue	28€

Nos Poissons

Filet de Daurade à la plancha, Polenta gratinée au parmesan Petit artichaut sauté, Jus de cuisson anisé	23€
Noix de Saint Jacques poêlées au beurre d'Isigny Cannelloni de poireaux, purée de carotte au citron vert, jus des bardes	30€
Filet de Turbot cuit sur la peau Chou Pak Choi, Gingembre, citron vert, sauce soja	34€

*****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.