



Plats

POISSONS

Aile de raie, sauce crustacés	22€
Choucroute de la mer, poissons selon arrivage.	28€
Fricassée de calamars, au piment d'espelette, risotto.	19€
Filets de cabillaud, panais rôti, sauce au chorizo.	24€
Poisson de la criée, risotto selon arrivage.	Prix suivant la criée

VIANDES

Poitrine de cochon marinée, purée de mogettes, jus de viande au romarin.	19€
Magret de canard de 300gr, pommes de terre sautées, jus aux épices.	26€
Entrecôte française de 300 gr, pommes de terre sautées, jus de viande au romarin.	28€
Suprême de poulet jaune, purée maison, sauce aux morilles.	23€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, 180 gr, préparé, pommes de terre sautées.	19€
Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, 180 gr, revisité façon thai, pommes de terre sautées.	21€

PLAT VEGETARIEN

Penne, crème de cèpes, copeaux de parmesan.	17€
---	-----

Suppléments :

Légumes de saison	5€
Salade verte	3€