



Plats

POISSONS

Aile de raie, sauce crustacés, purée de pommes de terre maison.	22€
Choucroute de la mer, poissons selon arrivage (chou non fermenté)	28€
Fricassée de calamars, au piment d'espelette, risotto.	19€
Filet de cabillaud sauce chorizo purée de carotte au yuzu, asperges vertes.	24€
Poisson de la criée, risotto selon arrivage.	Prix suivant la criée

VIANDES

Pluma (cochon) cuite à basse température, sauce lard et laurier, purée de patates douces.	19€
Magret de canard de 300gr, pommes de terre sautées, sauce foie gras.	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. (épicé)	21€
PLAT VEGETARIEN	17€
Penne, crème de cèpes, copeaux de parmesan.	

Suppléments :

Légumes de saison

Salade verte

5€

3€