



Nos entrées

Foie gras de canard maison, tartare de saumon et chantilly au citron

Croustillant de crevettes parfumées au gingembre,
écrasé de pomme de terre et sauce à la moutarde de miel

Nos plats

Marmite du pêcheur

(Lieu noir, St Jacques, coquillages, légumes et sauce parfumée à la citronnelle)

Curry de veau et son riz à la portugaise

Nos desserts

Profiteroles à la passion, sauce caramel au beurre salé

Bananes rôties, mousse au chocolat et sa crème anglaise

Entrée, plat, dessert : 29€50



Nos entrées

Foie gras de canard maison, tartare de saumon et chantilly au citron

Croustillant de crevettes parfumées au gingembre,
écrasé de pomme de terre et sauce à la moutarde de miel

Nos plats

Marmite du pêcheur

(Lieu noir, St Jacques, coquillages, légumes et sauce parfumée à la citronnelle)

Curry de veau et son riz à la portugaise

Nos desserts

Profiteroles à la passion, sauce caramel au beurre salé

Bananes rôties, mousse au chocolat et sa crème anglaise

Entrée, plat, dessert : 29€50