

LES ENTREES

- * Foie gras de canard maison 5.70 €
- * Assiette du « pêcheur » 8.90€
(rillettes de maquereau, saumon fumé, thon fumé, terrine de poisson, gousset de crevettes)
- * Assiette « Destination soleil » 8.90 €
(Gambas, samossa de légumes, brochette pastrami-mozarella-tomate confite, tartare de thon, tzatziki, gressin)
- * Assiette « petit goûte à tout » 9.20 €
(Foie gras, magret de canard, filet de caille, saumon fumé, terrine de poisson)
- * Cocotte du pêcheur 5.80 €
- * Coquille St Jacques..... 4.30 €
- * Cassolette de poisson et écrevisses
aux légumes de saison..... 5.80 €
- * Feuilleté d'escargots 4.50 €
- * La trilogie de cocottes (ris de veau et pleurotes, escargots crème d'ail, palourde à la crème) 8.90 €
- * Cuisses de grenouilles à la crème 5.20 €
- * Bol Thaï aux saveurs « Asiatiques »
(thon, gambas, carottes,...) 5.80 €

LES POISSONS

- * Filet de flétan crème d'asperge 7.30 €
- * Dos de merlu du Cap beurre blanc ou
beurre citronné 6.90 €
- * Filet de bar grillé en infusion d'aneth sauce
meunière..... 9.00 €
- * Sandre à la fleur de sel au thym
au coulis de langoustine 8.70 €
- * Filet de saumon sauce fondue de poireau
..... 6.90 €
- * Limande jaune crème de palourde 6.90 €
- * Filet de Rouget Barbet, mini-brochette de St
Jacques et gambas coulis de poivron 7.30 €

Garniture poisson : 1 au choix offerte

- Poêlée de légumes méridionale
- Cône de légumes
- Risotto

LES VIANDES

- * Filet de kangourou sauce aux figues . 6.90 €
- * Pavé de daim sauce cassis 8.30 €
- * Magret d'oie sauce au miel 7.10 €
- * Mignon de sanglier sauce morilles 8.00 €
- * Sauté du chasseur 5.80 €
- * Souris de cerf sauce cognac et raisins
..... 6.20 €
- * Tournedos de canard sauce fruits rouges
..... 6.70 €
- * Noix de joue de porc à la bière..... 5.80 €
- * Suprême de chapon crème foie gras... 6.90 €
- * Cuisse de canard confite 6.30 €

Toutes nos viandes cuisinées sont accompagnées d'un légume au choix (poêlée aux 2 pommes et raisin, pommes de terre grenailles, gratin de pommes de terre et morilles, poêlée forestière, poire au vin, crumble aux légumes, pommes de terre paillasson).

Garniture supplémentaire : 1.50 € la part

Notre Spécialité :

Porcelet farci – riz Créole :

- ↖ **moins de 10 personnes 8.75 € la part**
- ↖ **de 11 à 20 personnes 8.15 € la part**
- ↖ **plus de 21 personnes 7.50 € la part**

**Pour être mieux servi,
passez vos commandes à l'avance.**

Merci