

Menu fête des Mères

Apéritifs

- Accras de Morue
- Verrine de Crème d'Asperges aux Crevettes



Entrées

- Filet de Truite Saumonée Farci au saumon de Fontaine et aux girolles 4,10 €/100g
- Terrine de Noix de Saint Jacques au Sésame Doré en Mousseline de Corail 4,35 €/100g

Plats de Résistance

- Filet de Lieu Jaune aux Fines Herbes, Sauce Crémeuse aux Petits Pois et Jus de Basilic, Croustillant aux Champignons 16 €/Portion
- Le Pavé de Dorade Royale Grillé, Sauce à la Tomate Confite, Pâtes Artisanales "Coquilles" Parfumées au Safran 19 €/Portion
- Grillade de Saint Pierre et Noix de Saint Jacques, Sauce aux Pignons de Pins et Jus de Crustacés, Risotto aux Asperges 26 €/Portion

Sélection pour vos Barbecues et Planchas

- *Brochette de Poissons Marinés à l'Aneth*
- *Brochette de Rascasse et Crevettes à la Marinade Orientale*
- *Queues de Crevettes Marinées à l'Indienne*
- *Filet de Dorade Royale Mariné au Thym*
- *Filet de Bar Mariné à l'Huile d'Olive et à l'Aneth*
- *Pavé de Saumon Mariné aux Légumes et Oignons Rouges*
- *Pavé de Thon Mariné aux Agrumes*



Spécialité

Bouillabaisse "Le Chalutier"

Médillons de Lotte, Pavé de Rascasse du nord sur Peau, Darne de Saumonette, Langoustine, Gambas, Homard Pommes de Terre au Safran, Croûtons de Pains Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille



Minimum 2 personnes

29 €/ Personne