

Menu fête des Mères

Apéritifs

- Accras de Morue 4,15 €/100g
- Verrine de Crème de Yuzu aux Crevettes et Pavot 3€/pièce



Entrées

- Coquilles de Noix de St Jacques aux Cèpes, Sauce au Champagne 16,00 €/pièce
- Feuilleté de Saumon à la Mousseline de Poissons et Aux Épinards (4 ou 10 personnes) 4,30 €/100g
- Terrine de Noix de Saint Jacques et Homard en 3 Parfums 4,35 €/100g
- Saumon Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth 6,95 €/100g
- Truite Saumonée Marinée aux Fines Herbes et au Citron 6,95 €/100g



Plats de Résistance

- Croustillant de Merlu aux Champignons sur Légumes de Printemps, Sauce Crèmeuse aux Petits Pois et Pesto de Roquette 16 €/Portion
- Le Pavé de Dorade Royale Grillé sur sa Peau, Sauce aux Coquillages, Brocoli et Pâtes Artisanales à l'Encre de Seiche 21 €/Portion
- Filet de Sole de Bretagne et Noix de St Jacques Française, Sauce aux Morilles, Risotto aux Asperges et à la Ciboulette 26 €/Portion



Sélection de Grillades pour vos Barbecues et Planchas

- Brochette de Poissons Marinés à l'Aneth
- 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
- Queues de Crevettes Marinées à l'Indienne

