

NOS POISSONS

Cabillaud ou Julienne ou Lieu Jaune..... 24.00€
(Accompagné d'une sauce Normande ou à la crème ou meunière)

Raie au beurre aux câpres ou Sauce Normande. 24.00€
Lotte à l'armoricaine 26.00€
Darne de saumon bio grillée ou à la crème..... 25.00€
Brochette de coquilles Saint-Jacques (5 Noix) 34.00€
Linguini à la St Jacques (6 Noix) 35.00€

Sole meunière avec ou sans amandes 250 grammes 37.00€
..... 300 grammes 43.00€
Turbot à la crème 40.00€
Bar de ligne grillé (Pêché dans le Raz de Sein) 36.00€
Saint pierre grillé Beurre Blanc 250 grammes 36.00€
Filet de Rouget grillé ou poêlé..... 30.00€

NOS VIANDES

Filet de cailles rôties sauce à la crème et aux raisins secs, 21.00€
Escalope de poulet nature ou à la crème et champignons, 21.00€
Côte de porc grillée ou poêlée 20.00€
Noisette d'agneau..... 29.00€
Côte de bœuf 800 grammes 42.00€
Escalope de veau à la crème et champignons 21.00€
Côte de veau poêlée ou grillée 28.00€
Steak grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge 27.00€
Tournedos grillé sauce béarnaise Ou sauce au vin rouge au poivre 29.00€
Tournedos Rossini (Foie gras Poêlée) sauce au vin rouge 36.00€
Magret de canard nature ou sauce à l'orange ou sauce crème raisins secs 29.00€
Pavé de Cerf sauce Veneur..... 29.00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

*Riz Basmati Ou Pommes Vapeur Ou Légumes de Saison Ou Linguini Ou Frites
Ou Salade Verte*

Accompagnement Supplémentaire..... 2.00€
(Poissons & Fruits de Mer Selon arrivage)

Tout changement peut entraîner un supplément.

En cas d'allergies, merci de nous le signaler à la commande.