

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	6.50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Toasts de chèvre, miel, lardons, tomates, sucrine	6.50
12 ESCARGOTS FARCIS	7.50
SOUPE DE POISSON Accompagnée de ses croûtons et son fromage râpé	7.50
12 CREVETTES ROSES OU BULOTS (selon arrivage) Accompagnés de sa mayonnaise maison	8.00
ARDOISE DE SAUMON FUMÉ Accompagnée de sa salade et sa crème ciboulette	9.00
FOIE GRAS MAISON Accompagné de son chutney de figue et son pain toasté	9.00

PLATS

ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY	13.00
FAUX FILET GRILLÉ Servi avec son beurre Maître d'hôtel	14.00
CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST	15.00
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES	16.00
MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST	18.00

**TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAICHES
MAISON ET DE SALADE**

FILET DE CABILLAUD	15.00
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	16.00
DUO DE POISSONS EN PAPILOTTE	18.00

**TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ, DE SALADE ET DE
TOMATES PROVENCALES**

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6.00
DESSERT DU JOUR	6.00
COUPE DE GLACE	8.00
CAFÉ/THÉ GOURMAND	10.00

SUR COMMANDE POUR 2 PERSONNES MINIMUM RÉSERVATION 24H À L'AVANCE POUR UN MAXIMUM DE FRAICHEUR

<u>POISSON ENTIER CUIT EN CROÛTE DE SEL</u>	20.00 EUROS PAR PERSONNE
Accompagné de ses pommes de terre vapeur et de salade	25-30 MN DE CUISSON
<u>GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES</u>	25.00 EUROS PAR PERSONNE
Accompagné de ses légumes de saison	
<u>CHAUDRÉE SAINTONGEASE</u>	25.00 EUROS PAR PERSONNE
Méli-mélo de poissons servi dans son jus accompagné de ses pommes de terre, de ses croûtons et de son fromage râpé	
<u>PLATEAU DE FRUITS DE MER</u>	35.00 EUROS PAR PERSONNE
12 crevettes, 8 langoustines, 12 bulots, 1 tourteau, 12 huitres	
<u>PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL</u>	40.00 EUROS PAR PERSONNE
12 crevettes, 8 langoustines, 12 bulots, 1 tourteau, 12 huitres, 1 homard	