



## Les Poissons Chauds

	(TTC)
Filets de Sole aux Tagliatelles Fraîches, Sauce Homardine	8.50 €/ pers
Tarte de fine de filet de sole Saint Jacques, sauce homardine Sur tarte fine courgette/tomate/mozzarella, fondue de poireaux Avec son riz blanc basmati, tomate confite	9.50 €/ pers
Timbale de Sandre, Sole et Saumon, Sauce Noilly	8.50 €/ pers
Escalope de sandre et Saumon sautée, Sauce à l'Oseille	8.50 €/ pers
Portefeuille d'Empereur aux cèpes en Habit Vert, Sauce Andalouse	8.50 €/ pers
Aïoli de poissons fins et primeurs vapeur sauce rouille	8.50 €/ pers
Mille-Feuille de Sandre, Sole et Saumon, Sauce Ecrevisse	8.50 €/ pers
Cotriade Bretonne aux Moules de Bouchot, Sauce Echalote	8.50 €/ pers
Mouclade de poissons fins et Fruits de Mer au Curry	8.50 €/ pers
Atterreau de Lotte et St-Jacques, Sauce Choron	8.50 €/ pers
Bourride de Lotte, Sole et Daurade, Aïoli et Croûtons	12.00 €/ pers
Fricassée de Langouste et Fruits de Mer thermidor, Gratinée dans sa carapace, Sauce Cardinal	20.50 €/ pers

Choix des Garnitures d'accompagnement :

Petit Fleuron Bouchée, Cappelletti, Riz Sauvage, Riz Basmati, Riz Cantonais, Pâtes Fraîches,  
Gratin de Chou fleur et brocolis, blinis de pommes de terre, gratin de courgettes et  
tomate à la mozzarella.