



Les Poissons Chauds

	(TTC)
Meunière de Bar aux St-Jacques, sur gratin de Courgettes et Tomate confite à la mozzarella, Lingot de Polenta, coulis Beurre Blanc	12.00 €/ pers
Portfeuille de Sandre et Saumon à la Fondue de Poireau, sauce Choron à l'estragon et tomate, sur écrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive en Chartreuse de Primeurs	10.50 €/ pers
Filet de Sole soufflé en écaille de concombre sur petite Bohémienne et Ravioles de Royan, jus safrané au Noilly	10.50 €/ pers
Lotte rôtie en Osso Bucco à la Bigarade, segments d'agrumes et tomate confite	12.50 €/ pers
Grand Pique de Lotte et St-Jacques en rouleau de Pastilla, coulis Poivronnade, Chou Pack Choï en surprise, Riz basmati	12.50 €/ pers
Crumble de Poissons Fins aux Noix de Pétoncle et Ecrevisses, coulis de Crustacés, Pépinettes « Al Verde »	10.50 €/ pers