

Plats typiques Conviviaux

« Autour de la Mer »

« Nous ne cuisinons que du Poisson Frais avec toute la précaution qui lui est dû »

TTC

<u>Paëlla Valenciana Tradition,</u> Fruits de Mer, Volaille	10.50€ /pers
<u>Paëlla Royale :</u> Paëlla Tradition avec lotte, St-Jacques, queue de langoustine	12.50€ /pers
<u>Couscous de Poissons Fins –</u> Légumes vapeur, graine de couscous ,Bouillon au Cumin	10.50€ /pers
<u>Petite Marmite de Poissons à l'Alsacienne,</u> sur Chou au genièvre Charlotte en Robe, Haddock, écrevisses, coulis safrané	10.50€ /pers
<u>Tajine de Poissons safrané,</u> Légumes vapeur, graine de couscous	10.50€ /pers
<u>Bourride de Lotte</u> en nage safranée, Sauce Aioli Charlotte jaune et haricots verts, tomate confite	12.50€ /pers
<u>Filet de Sole et Coulis de Crustacé,</u> sur Tagliatelles « Al Dente » Pétales de St-Jacques snackées	10.50€ /pers
<u>Cotriade de Poissons de Roche à la Bretonne,</u> Emulsion échalote, Fines Herbes, Primeurs du Léon	10.50€ /pers
<u>Mouclade de Daurade et Moules de Bouchot St-Michel,</u> (en période de Pêche juillet/Fin d'année) Riz Basmati	12.50€ /pers
<u>Poêlée de Grosses St-Jacques snackées</u> Sur Risotto moelleux et tomate confite, coulis Oranger	12.50€ /pers
<u>Aïoli de Poissons</u> Sur Primeurs choisis, sauce Rouille	10.50€ /pers