



Cuisine entièrement "faite Maison"

ENTRE LAC ET MER

- Filet de bar et noix de Saint Jacques poêlés sur son émincé de poireaux, asperges vertes et palourdes, crémeux de homard* 31 €
- Pavé de bonite rôti au thym, fricassée d'oignon doux aux petits pois et coquillages, jus de viande parfumé au romarin* 30 €
- Traditionnelle cuisses de grenouilles en persillade dans son poêlon
(pour des raisons de qualité, ce produit peut venir à manquer)* 23 €
- Duo de homard et médaillon de lotte rôtis, composition de fenouil, artichauts et tomate confite, bisque de crustacé émulsionnée à l'huile d'olive* 35 €