



Cuisine entièrement "faite Maison"

ENTRE LAC ET MER

- Pavé de filet de bar et Saint Jacques poêlés sur une émincée de poireaux, asperges vertes et palourdes, crémeux de homard* 31 €
- Filet de sébaste rôti, compotée d'oignon blanc et brocoli, coulis d'herbes fraîches émulsionné à l'huile d'olive* 30 €
- Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade dans son poêlon
(pour des raisons de qualité, ce produit peut venir à manquer)* 22 €
- Duo de homard et médaillon de lotte rôtis aux coquillages, composition de fenouil, artichaut et pomme de terre vitelotte, bisque de crustacé parfumé à l'orange* 35 €