

Les Poissons d'eau douce

Filets de Perches du Léman, meunière 41.-

Filet d'Omble Chevalier à la vapeur réduction au vin blanc 39.-

Ombles de la pisciculture Guibert à Chamby

Les



Homards

Régalez- vous avec nos HOMARDS

Un demi en entrée c'est divin 34.-

Un entier comme plat principal c'est un délice 64.-

Nous les apprêtons :

À la Vapeur au naturel,

Flambés sauce à l'Armoricaine

Ou rôtis à la plancha, beurre blanc citronné

Et autres FRUITS DE MER

Les Crevettes géantes décortiquées au Curry Vert 39.-

Les Crevettes entières géantes à la provençale 38.-

Le Gratin de FRUITS DE MER (dès deux pers.) p. pers. 59.-

(1/2 Homard-Crevette- St. Jacques-Cigales, flambés et gratinés au four)

Notre PARRILLADA (Dès 2 pers.)

*Assortiment de fruits de mer et crustacés-Homard crevettes-St. Jacques Cigales-
Langoustines, à la vapeur, herbes de Provence et huile d'Olive p. pers. 59.-*