

Les Poissons d'eau douce

Filets de Perches meunière

41.-

(En principe du Léman / Demandez la provenance)

Filet d'Ombre Chevalier à la vapeur réduction au vin blanc

39.-

Ombles de la pisciculture Guibert à Chamby

Les



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 à l'Armoricaine

Ou rôtis à la plancha, beurre blanc citronné

Les Fruits de Mer

Les Crevettes géantes décortiquées au curry vert (hot !!!!!)

39.-

Les Crevettes géantes décortiquées à la Provençale

39.-

Le Gratin de FRUITS DE MER (*dès deux pers.*)

p. pers.

61.-

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

La Parrillada (*Dès 2 pers.*)

Assortiment de fruits de mer et crustacés

Homard - crevettes - St. Jacques - Cigales - Langoustines

cuites à la vapeur

p. pers.

61.-