
Et cætera...

R E S T A U R A N T

Moules poulette Échalote, crème, vin blanc, ail	25
Moules dijonnaise Échalote, crème, vin blanc, moutarde	25
Moules au lait de coco et cari thaï	25
Pennine au pesto Légumes grillés, olives noires, feta, roquette, minis tomates et pesto	26
Crevettes sautées à l'ail et au citron Ail, citron, persil, piment fort sur pâtes, garniture de poivrons crus	28
Tajine de pilons de poulet Épices du Maroc, grelots rôtis, légumes et merguez et citron confit	28
Ravioli de homard Crémeuse au citron et estragon, poivron rouge confit, goberge frite	29
Confit de canard Compote de figues et oignons, fenouil et légumes du jour	30
Filet de doré Sauce au safran et tomates confites	30
Paëlla du chef Crevettes, pétoncles, chorizo, moules, poulet, vin blanc, riz safrané et tomate	30
Tartare de bœuf Échalotes, cornichons, câpres, pesto rosso, tuile de parmesan, chorizo, frites	30
Linguine aux fruits de mer Moules, crevettes, pétoncles, saumon, tomates séchées, citron, olives, aneth	30
Bavette de bœuf Jardinière méditerranéenne, sauce échalotes, purée de légumes, frites et mayo épicée	30
Joue de veau Sauce au Marsala et champignons, servie sur polenta crémeuse	32
Jarret d'agneau Sauce au Xérès et anis étoilé, haricots blancs, garniture de yaourt grec	32
Queue de homard et filet mignon Jardinière méditerranéenne et riz	50

