

## Entrées chaudes

€/pers.

Bouchée à la reine.....	4,20 €
Coquille de fruits de mer (saumon, moules, crevettes).....	4,00 €
Coquille Saint-Jacques.....	8,00 €
Cassolette de St-Jacques aux petits légumes (8,30 € + 2 € de consigne).....	10,30 €
Escargots pur beurre «Maison» (La douzaine).....	7,50 €
Cassolette d'escargots et cèpes au Gewurztraminer <b>nouveau</b> (9,00 € + 2 € de consigne).....	11,00 €
Croustade de ris de veau sauce Champagne.....	8,40 €
Escalope de ris de veau sauce Champagne.....	14,00 €

## Poissons cuisinés

€/pers.

Conseil de réchauffage : 45 minutes - Th 100/120°

Filet de Perche aux petits légumes.....	8,90 €
Filet de Sandre sauce Riesling.....	9,60 €
Filet de Sole sauce Champagne.....	8,90 €
Duo de filet de Saint-Pierre et gambas sauce saveurs des îles.....	10,00 €
Dôme de langoustines sauce Normande..... <b>nouveau</b>	9,50 €
Navarin de la mer (Saumon, Lotte, Saint-Jacques)..... <b>nouveau</b>	13,00 €

## Formule 2 légumes

€/pers.

Les formules ne peuvent être modifiées

Lingot de quinoa et butternut / Kouglof de champignons.....	4,00 €
Mini gratin aux truffes / Haricots verts.....	4,00 €
Purée de céleri / Mille feuilles de pomme de terre aux champignons.....	4,00 €
Gratin de pomme de terre, foie gras et marrons / Fagot d'asperges vertes.....	5,00 €



Salade terre mer



Dôme de langoustines  
sauce normande



Navarin de la Mer