

CARTE DU RESTAURANT

- Salade régale d'été 950F
- Salade Norvégienne aux crevettes 2.100F
- Salade Mousse de foie de volaille
au parfum de Cognac 1.950F

- Assiette Trésor de la mer (1/2 langouste, crevettes
moules, s. de poulpes, thon blanc) 4.800F

ENTRÉES CHAUDES

- Crêpes à la parisienne 1.450F
- Croustillants de crevettes 2.500F

POISSONS

- Sole meunière (p. de terre + H. verts) 2.950F
- Filet de saumon de dieu au fromage
de raclette fondu (p. de terre + H. verts) 2.700F

PLATS CUISINÉS

- Filet de veau en croûte de noisette et son infusion de fruits
rouge, écrasé de p.d. terre + hachard de légumes 2.750F
- Crevettes au parfum d'été
duo de riz et hachard de légumes 3.150F

GRILLADES

- Entrecôte gratinée à la crème Roquefort 3.350F
- Cotelettes d'agneau grillées sauce fruitre
(frites de patates douces et salade) 3.550F