



Aperitifs

- Accras de morues 3.95€ les 12
- Beignets de calamars 5.95€ les 12
- Beignets de crevettes 12€ les 12
- Saumon gravlax 59.95€/Kg
- Salade de poulpe maison 49.95€/Kg
- Coquetier saumon/ciboulette 3.95€/pièce
- Gambas mexicaine 39.95€/Kg

Entrées froides

- Terrine de St-Jacques 3.50€/part
- Pâté en croute de saumon 44.95€/Kg
- Saumon fumé à la ficelle artisanal 69.95€/Kg
- Demi-langouste à la parisienne 24.95€/pièce
- Dôme de homard et champagne 4.50€/part
- Terrine aux trois crustacés 3.50€/part



Entrées chaudes

- Coquilles St-Jacques 7.95€/pièce
- Soufflé aux langoustines 6.95€/pièce



Plats chauds

- Turban de sole à la crème de whisky 9.95€/part
- Soufflé saumon et queues d'écrevisses 7.95€/pièce



Accompagnements

- Gratin dauphinois 3.95€/part
- Pommes Dauphines 19.95€/Kg

Caviars

- Caviar perle noire "Le classique" 28.30€ les 10G
80.90€ les 30 G
- Caviar perle noire "L'élégant" 35.20€ les 10 G
101.70 les 30 G
- Caviar perle noire "Le prestige" 41.80€ les 10G
119.70€ les 30G