

Fruits de mer et poissons

Huîtres creuses n° 3 la pièce Fr. 4.50
Arrivage du jour

Accompagné de vinaigre, échalotes et citron à part

Moules marinières ou à la crème ~2g sel / Lactose / Oignons / Persil

En entrée (sans salade) Fr. 15.--

En plat avec salade et pommes allumettes Fr. 28.--

Homard entier 600-800 g ~3g sel / Lactose / Gluten Fr. 65.--

Selon arrivage journalier Et sur proposition du jour

Sole entière Fr. 45.--

Bar Fr. 45.--

Dorade Fr. 45.--

Thon mi-cuit Fr. 48.--

Saumon des Grisons Fr. 45.--

*Nos poissons sont accompagnés d'une salade
et de pommes nature, pommes allumettes ou riz*

Provenance des poissons :

Huîtres et moules : Bretagne

Poissons : Bretagne, Atlantique, Mer du Nord

Homard : Canada/Bretagne

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison*

Tout homard et cigale

~3g sel / Lactose / Gluten

*Cigale de mer
en carpaccio sur lit d'ananas*

Sauté de homard et bolets

Tartare de cigale aux fruits et poireaux

*Cigale de mer sauté
et son foie gras*

*Demi-Homard
façon du patron
riz parfumé*

Fromages de notre chariot

Salade de fruits exotiques

Menu complet Fr. 118.--

*Pour les personnes allergiques
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison