



# Les Entrées

La « Proposition du chef » <i>Special Starter of the day</i>	8,00 €
La Soupe de poisson sauce rouille & croutons <i>Fish soup served with rouille sauce &amp; garlic crust</i>	8,00€
Le saumon Gravlak mariné aux agrumes & baies roses <i>Gravlak salmon marinated in olive oil and lemon juice</i>	9,00 €
La gourmandise Nordique ( Saumon fumé, sprats, filets d'anchois & de hareng marinés, Salicornes ) <i>Greed Nordic plate : smoked salmon, sprats, anchovies, kipper, salicornia</i>	13,00 €
Les Huîtres creuses de Normandie n°3 ( 6 pc) <i>Six Oysters n° 3 of Normandy , shallots vinaigar</i>	14,40 €
Le ½ Crabe tourteau sauces mayonnaise & rouille <i>Half Crab &amp; mayonnaise &amp; mediterranean sauce</i>	13,00 €
Les noix de Saint Jacques à la Provençale <i>Scallops nuts, mushrooms, tomatoes &amp; garlic butter</i>	14,00 €
La cassolette d'escargots de Bourgogne <i>Snails in cassolette with garlic and parsley butter sauce</i>	11,00 €
La Coquille Saint-Jacques gratinée <i>Scallops in browned bechamel sauce</i>	13,00 €
Le feuilleté de Saumon fumé sur fondue de poireaux <i>Smoked salmon on a bed of links</i>	12,00 €

