

-Saint Jacques Maison Jouve(4€90 piece)

(fondue de poireaux, béchamel de sauce vin blanc sur une saint Jacques en coquille)

-Nos verrines Maison (4.90€ piece)

Tiramisu de tourteaux

Crevettes ou araignée guacamole

Saumon fumé tsatsiki

Notre saumon Label rouge en Bellevue(15€ la part), nos escargots farcis marinés au chablis(8.90€ la dz) , notre saumon fumé(10€ les 100 grs)

Notre gratin de poissons du Finistère (cabillaud, lotte, Eglefin, Lieu Jaune, Merlan Brillant, Limande, St Jacques-15€ la part)

Notre Gratin de fruits de Mer (Crevettes, langoustines, coques, moules, couteaux, oursins, palourdes, Saint Jacques-15€ la part)

Notre Marée fraîche cuisinée Maison (Sauces interchangeableables)

Dos de Cabillaud sauce Nantua(15€ la part)

Dos de Chapon aux agrumes (15.00 la part)

Lotte à l'armoricaine ou au chorizo(20€ la part)

Seiches en daubes ou farcies poissons-coquillages,encornets et moulesfarcies a la setoise(15€lapart)

Sole au beurre blanc ou sauce citron(20€ la part)

Turbot à la crème safranée(20€ la part)

Saint Pierre au beurre d'écrevisses(20€ la part)

Nos duos de poisson (15€ la part)

Paupiettes Saumon /cabillaud

Carrelet/ Chapon

Saumon/ Cassolette de poissons blancs

Toutes nos sauces sont élaborées à base de fumet de poisson frais élaborées dans nos ateliers dans la pure tradition culinaire.(15€ le litre prêt a l emploi)

Nos cassolettes de poissons (min. 5 sortes de poissons différents-15€ piece)

Nos vols au vent de la Mer(15€ piece)

Nous utilisons également de produits frais de 1<sup>er</sup> choix ( crème , beurre, œufs , légumes )pour la confection de nos plats-nos portions sont de 300 grs minimum par personne)

Nos coroles de Sole ou Sabre garnies de leur quenelle saumon crevette et morilles

Nous restons à votre disposition pour toutes vos envies afin de vous apporter le meilleur de la mer sur votre table.