

Carte des plats de poissons

Accompagnés de légumes du marché

Filet de sandre sur palet de brochet, sauce écrevisse

****

Dos de cabillaud en cuisson vapeur, pinceau Fallot à la provençale brochette de Saint-Jacques, fumet crémé

****

Dessus-dessous de turbot, cœur d'amandes effilées, condiments vinaigrés et sauce vierge (+ 3 €/personne)

****

Méli-Mélo de lotte et saucisse de Morteau, lait de comté (+ 3 €/personne)