



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

*Les Poissons*

mer / 1 pers. ....  
pers. ....  
pers. ....  
al, 1/2 homard bleu / 1 pe  
al, 1 homard bleu / 2 pers. .... 150 €  
nnaise selon arrivage ou saison ..... 19 €  
tes uniquement :  
..... 33 €  
rème et flambées à la Fine Champagne .. 33 €  
ge vanillée ..... 33 €

Sole meunière dorée au beurre salé .....  
Dos de cabillaud rôti, crème d'araignée  
Pavé de Merlu, crème de légumes et so  
Saint-Jacques à la plancha, huile d'olive  
Risotto de Saint-Jacques, aux œufs de h  
Chateaubriand de poissons nobles au beur  
ble au corail d'oursin et ses pe

ncale N°3 .....  
ncale N°3 .....  
ncale N°3 .....  
de Cancale N°3  
aviar .....



*Viandes*



ges  
.....  
ise .....  
S .....  
ots .....

Rognon de veau cuit minute au sirop de  
Cœur de rumsteak filière locale aux po  
de ris de veau aux langoustin  
Filet de bœuf grillé béarnaise .....  
Filet de bœuf jus de viande et foie gras  
Fricasole d'agneau au jus de légumes VPF, crème  
Assiette de 3 fromages affinés .....  
Salade verte .....  
Assiette de Légumes .....  
Assiette de frites fraîches maison .....

*s bleus* les 100 g 11 €  
: 500 g

ambé à la Fine Champagne  
lemi sel au thym  
re Breton

