

# Deuxièmes plats

## NOS POISSONS DANS L'ASSIETTE

---

Cœur de cabillaud cuit, purée de pommes de terre-ciboulette, sauce Hollandaise, crevettes grises accompagnées de légumes de saison

Cabillaud farci aux gambas, olives et amandes torréfiées, fine réduction de veau

Lotte aux petits légumes, poitrine ibérique émulsion iodée au sel fumé mousseline de topinambours

Le pot au feu retour d'Erquy, trilogie de poissons et sauce homardine, crevettes bouquet

Filet de Maigre au beurre blanc et citron vert, risotto aux deux asperges et sa mousseline normande

Les filets de rouget sur lit de légumes provençaux et léger curry Madras roquette et balsamique, riz pilaf (légèrement tiède)

## NOS VIANDES EN ASSIETTES

---

Magret de canard coloré dans son jus infusé miel-porto, brochette de mini rösti, wok de légumes de saison

Veau fermier (Filet pur) infusé au romarin braisage de petits légumes et brochette de mini Rösti

Suprême de volaille jaune aux morilles, gratin dauphinois et ballotin d'haricots bardés

Le porcelet de lait saumuré, jus réduit au miel et thym, légumes de saison glacés au beurre et brochette de mini rösti

La souris d'agneau confite et jus réduit, poêlées de légumes provençaux et polenta

L'osso bucco de veau Napolitain cuit au four tomate et légumes, tagliatelles fraîches aromatisée au basilic et parmesan

Filet de pintade en basse température girolles, écrasé de pomme de terre à l'ancienne et légumes de saison

*Les prix peuvent varier selon le marché.*

