



Les poissons

Le pavé de saumon poêlé, beurre blanc au fruit de la passion, riz sauvage à l'ananas et gingembre - 17,50 €

Salmon filet butter sauce and passion fruit, exotic rice

Le loup en portefeuille, fondue d'endives et pommes vapeur, sauce champagne - 18,50 €

Sea bass stuffed molten of endives

Le rôti de lotte piqué au chorizo, pommes de terre écrasées au beurre et crème au champagne - 27 €

Monkfish pricked with chorizo, crushed potatoes in the butter and champagne sauce

La poêlée de noix de coquilles Saint Jacques sur asperges vertes gratinées au vieux parmesan, beurre blanc CLASSIQUE DE L'ALBERT 1^{er} - 28 €

Pan fried scallops on green asparagus gratined with parmesan

Le filet de gros turbot vapeur, poêlée d'asperges vertes et pommes vapeur, sauce mousseline CLASSIQUE DE L'ALBERT 1^{er} - 32 €

Turbot vapor, green asparagus and boiled potatoes, mousseline sauce