

POISSONS ET FRUITS DE MER DE LA RÉGION PESCADOS Y MARISCOS DE LA REGIÓN

FILET DE POISSON AU VIN BLANC CUIT AU FOUR \$150
Filete de negrillo empapelado
al vino blanco con echalotes

FILET DU GOLF AUX AMANDES ET ÉCHALOTTES \$160
Filete del golfo a las almendras con echalote

FILET SAUCE ANCHOIS \$160
Filete en salsa de anchoas

HUACHINANGO À LA PROVENÇALE \$210
Pescado entero de huachinango empapelado
con hierbas de olor

GAMBAS À LA MARSEILLAISE \$180
Camarones a la mantequilla con perejil y ajo

ÉCREVISSE GÉANTE AU PERNOD \$290
Acamayas al Pernod

VIANDES ET VOLAILLES AVES Y CARNES

FILET MIGNON AU POIVRE VERT DU JARDIN \$140
Filete Mignon en salsa de pimienta verde de la casa

COQ AU VIN \$100
Pollo a la cacerola

FILET AU ROQUEFORT ET SON GRATIN DAUPHINOIS \$150
Filete al roquefort con papas gratinadas

CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE \$100
Chuleton de puerco