

APERITIF : Douceurs croquantes : 3.90 € les 4 pièces

Rillettes de crabe /Rillettes de St jacques /Mousse de foie gras et magret de canard / Tartare de légumes à l'indienne

ENTREES FROIDES :

*Foie Gras de Canard fait maison (50 à 60 g)
6.30 € la part

*Foie Gras d'Oie fait maison (50 à 60 g)
7.00 € la part

*Saumon Fumé d'Ecosse **LABEL ROUGE** (50 à 60 g)
6.30 € les 100 g

*1/2 Langouste à la Parisienne
16.50 € la pièce

*Tartare de crevettes, mangue, concombre, tomates
6.20 € la verrine

*Délice de Saumon
(Biscuit aux épices, rillettes de saumon, mousseline d'asperges vertes, saumon fumé)
5.80 € pièce

POISSONS CUISINES

*Coquille Saint Jacques
6.20 € pièce

*Corolle de Sole, mousse poisson-St Jacques, sauce petits légumes
5.20 € la part

*Dos de Loup sauce Homardine
6,20 € la part

*Curry de Flétan et de Gambas
6.90 € la part

VIANDES CUISINEES :

*Tournedos de Sanglier, sauce forestière
6.80 € la part

*Moelleux de Poulet farci sauce cassis
(farce de dinde, chutney de figues, raisins secs)
5.50 € la part

*Sauté de Pintade au cidre et pommes
5.90 € la part

* Caille farcie au foie gras de canard sauce foie gras
7.60 € la part

ACCOMPAGNEMENTS

* Crumble de légumes (carottes, poireau, oignons, emmental)
2.40 € pièce

* Duxelle de champignons sur galet de pomme de terre
2.50 € pièce

* Pomme de terre Grenailles au sel de Guérande et thym
1.80 € les 150 g

* Purée de patates douces aux éclats de noisettes
1.80 € les 150 g

*Poêlée Gourmande
(Patates douces, cèpes, éclats de châtaignes)
1.90 € les 100 g