

Carte des Plats 2020

ENTREES froides

Foie gras de canard mi-cuit (50gr), marmelade de figues, pain noisette raisin	11.00 €
Pâté en croute maison « Canard - Foie gras - Pistaches » Vinaigrette jus de viande réduit au Porto	14.00 €
Timbale de tourteau, caviar d'aubergine, tomates confites et crème de curcuma	15.00 €
Fraîcheur de St Jacques et homard, vinaigrette d'agrumes et grenades	18.00 €

ENTREE Chaude

Vol au Vent de Ris de Veau et Chapon	15.00 €
--------------------------------------	---------

POISSONS

Croustillant de bar et St jacques, étuvée de légumes et champignons sylvestres	16.00 €
Dorade Royale aux langoustines, bouillon Thai - Légumes Wok et Purée citron	16.00 €
Cocotte de Homard et Lotte à l'armoricaine, pommes safranées et légumes du Roy	18.00 €

Plateau de fruits de Mer

40.00€/pers

$\frac{1}{2}$ Tourteau, 6 huîtres cancales n°3, 4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, Beurre $\frac{1}{2}$ sel, pain de seigle, citron

VIANDES

Duo de cuisse et filet de canette sauce Grand Veneur Céleri braisé et figue rôtie	15.00 €
Filet de bœuf poché, raviole de foie gras, jus corsé à la truffe et petits légumes	16.00 €
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles Parmentier au foie gras et carotte en croûte	16.00 €

* * NOS SPECIALITES * *

Terrine de foie gras de canard	(6 pers) 350gr net	40.00€/Pièce
Terrine de foie gras de canard	(10 pers) 500gr net	54.00€/Pièce
+ marmelade de figue, croustille noisette raisin		
Saumon bio d'Ecosse, crème double « 10 tranches de 50 gr »		48.00 €

CONDITIONS : Plat à emporter - Prix nets TTC/personne (TVA 10%)

POSSIBILITE DE LIVRAISON : à partir de 35.00 € TTC