

Carte des Plats 2021

ENTREES froides

Foie gras de canard mi-cuit (50gr), marmelade de figes, pain noisette raisin	11.00 €
Gaspacho de homard, tartare de homard-effeuillé de raie, matignon de légumes	16.00 €
Fraîcheur de St Jacques - Thon Tataki - légumes croquants vinaigrette d'agrumes	18.00 €

ENTREE Chaude

Raviole de foie gras sauce morilles (5)	15.00 €
---	---------

POISSONS

Brochette de lotte et chorizo, crème pimentos, orzo et champignons sylvestres	16.00 €
Turbot poché, beurre d'agrumes, Légumes wok	16.00 €
Cocotte de homard et St Jacques, pommes safranées et légumes du Roy	18.00 €

Plateau de fruits de Mer 42.00€/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

Caille désossée et farcie, pépite de foie gras Figue rôtie et pomme darphin	15.00 €
Dos de cerf, jus corsé à la truffe, pomme rôtie et marrons	16.00 €
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles Champignons Sylvestre et purée citronnée	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 fige, 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