

Carte des Plats 2022

ENTREES froides

Salade de filet de caille et magret fumé, pignons torréfiés, abricots moelleux	15.00 €
Tarte fine façon melba de saumon fumé bio d'Ecosse, espadon fumé et saumon gravelax, vinaigrette iodée et crème curcuma	16.00 €
Fraîcheur de Homard, St Jacques et Thon - vinaigrette d'agrumes	18.00 €

ENTREE chaude

Feuilleté aux ris de veau et trompettes, jus réduit	15.00 €
---	---------

POISSONS

Craquant de bar et langoustines, légumes étuvés, sauce safranée	16.00 €
St Pierre rôti, beurre d'agrumes, légumes croquants	18.00 €
Cocotte de Lotte et St Jacques, pommes safranées et petits légumes	18.00 €

Plateau de fruits de Mer (sous réserve d'approvisionnement) 45.00€/pers

½ Tourteau, 6 huîtres cancales n°3, 4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, Beurre ½ sel, pain de seigle, citron

VIANDES

Suprême de Chapon, sauce au vin jaune Marrons et Parmentier au foie gras	15.00 €
Tournedos de bœuf façon Rossini Poêlée de champignons et Pomme Darphin	18.00 €
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles Purée de céleri truffée et légumes du Roy	18.00 €

* NOS FESTIFS sous réserve de disponibilité *

Terrine de foie gras de canard	(6 pers) 350gr net	58.00€/Pièce
Terrine de foie gras de canard	(10 pers) 500gr net	75.00€/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