

Carte des Plats 2023

ENTREES froides

Foie gras de canard mi-cuit (50gr), marmelade de figue, croustille noisette raisin	15.00 €
Verrine de guacamole, crabe et crevette sautée, vinaigrette d'agrumes	16.00 €
Fraîcheur de Homard, St Jacques et Thon - légumes croquants	18.00 €

ENTREE chaude

Cocotte de st jacques et petits légumes, soupe de moules safranée	16.00 €
-------------------------------------------------------------------	---------

POISSONS

Brochette de lotte et chorizo, sauce au Vouvray - Polenta et girolles	18.00 €
Turbot poché, beurre d'agrumes, légumes wok et pommes safranées	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

Caille farcie et désossée aux raisins, jus réduit <i>Marrons, fèves et Parmentier au foie gras</i>	16.00 €
Dos de cerf façon Rossini <i>Cuisine de champignons et Purée de céleri truffée</i>	18.00 €
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles Raviole de foie gras 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