

Carte des Plats 2024

ENTREES froides

Foie gras de canard mi-cuit (50gr), marmelade de figue, croustille noisette raisin	15.00 €
Nem végétal de saumon fumé aux agrumes, guacamole et légumes croquants	16.00 €
Comme un aspic Homard, Ris de veau et foie gras	18.00 €

ENTREE chaude

La Classique St Jacques en coquille, moules et homard	16.00 €
---	---------

POISSONS

Dos de bar aux écrevisses, sauce au Vouvray - Purée citron et légumes wok	18.00 €
Navarin de lotte et St Pierre, coulis de crustacés, pommes safranées et petits légumes	20.00 €

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

Duo de filet de canette et nem de canard confit, jus réduit aux épices douces <i>Purée pomme-céleri truffée, cuisine de champignons</i>	16.00 €
Suprême de chapon sauce au vin jaune <i>Sifflet de légumes oubliés, marrons et fèves</i>	18.00 €
Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles Parmentier au 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