

Cocktail

Assortiment de réduction froide : 0,90e

- mousson de canard & magret fumé
- mousse de sardine & anchois mariné
- tomate & œuf mimosa
- saucisson sec et beurre
- crabe curry & asperge
- mini blinis saumon fumé & crème ciboulette

Assortiment de réductions chaudes : 0.90e

- mini quiche -mini galette saucisse
- mini brioche d'escargot -boudins antillais
- accras de morue - mini feuilletée saumon
- mini feuilleté viandes

Tartinette : 0.90e

Thionade / rillette / tapenade d'artichaut

Navettes : 0.90e

Viandes / mousse de thon/ fromage

Wraps : 0.90e

Poulet curry & tomatade

Chèvre/ pesto/ basilic

Mise en bouche : 1.30e

- verrine de guacamole au crabe & légumes provençaux
- verrine de foie gras au spéculos & confit d'oignon
- verrine de concombre moutarde & saumon fumé
- verrine de mousse de betterave, fêta, pomme & noix
- verrine de mousse de chèvre au pesto & pignon de pin
- verrine de tartare de saumon & st jacques marinée

Pain surprise 27.30e (10 pers 45 pièces)

-mélange (charcuterie/fromage/poisson)

Composition de légumes 27.30e

Radis/ chou fleur/ champignons/carottes/ concombre/melon

Mini Cassolette 1.30e pièce

- Mini cassolette de st jacques à la bretonne
- Mini cassolette de Parmentier de canard
- mini cassolette de poulet au curry chorizo & purée de patate
- mini brandade de cabillaud à la bordelaise

Les Plats uniques

Paella : 9.70e

Moule, crevettes, poulet, merguez, riz, chorizo

Couscous : 10.30e

Agneau, poulet, merguez, légumes, semoule

Potée bretonne : 10.30e

Jarret, choux pomme, saucisse muscadet, poitrine fumée, carotte

Cassoulet : 10.30e

Saucisse muscadet, saucisson à l'ail, poitrine cuite, haricots blancs

Garbure landaise : 9.10e

Cuisse de canard, gésiers, choux pomme, pomme de terre, carotte, navets, haricots blancs

Pot au feu : 10.30e

viande, pomme de terre, carotte, navet, poireau

Bœuf bourguignon : 9.10e

viandes, riz, pomme de terre

Choucroute : 10.30e

Jarretons de porc, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, pomme de terre

Chili con carné : 9.10e

Bœuf haché, haricots rouge, chorizo, lardons, riz

Poulet à la Louisiane : 9.10e

Poulet émincé, oignon, raisins, poivrons, tomate, riz pilaf

Choucroute de la mer : 11.60e

Choux, saumon, merlu, crevettes, moules, boudin de st jacques, sauce beurre blanc (de octobre à avril)

Picatta romana : 9.10e

Émincé de dinde, oignons, poivrons, tomate, chorizo, lardons fumés, crème fraîche

Tartiflette : 9.70e

Pomme de terre, oignons, lardons, reblochon assortiment de charcuterie & salade verte

Jumbalaya : 9.70e

Riz rond, poulet, chorizo, lardons fumé

Tajine de poulet et céréales gourmandes 9.10e

Jambon à l'os sauce porto : 9.70e

Rougail saucisse : 9.10e

Entrées froides

Coquille de crabe	4.00e
Cocktail d'avocat aux crevettes	4.00e
Verrine de gambas & st jacques aux agrumes	4.50e
Assiette de saumon gravelaux crème d'herbe et crevettes marinées	7.50e
Assiette cap nord (saumon fumé salade anglaise noix de st jacques et crevettes)	7.50e
Tartare de st jacques et saumon fumé sur lit de fromage frais	7.50e
Assiette landaise (foie gras magret fumé gésiers)	8.50e
Assiette gourmande (saumon fumé magret foie gras)	9.00e
Pressé de canard & chutney de figue	7.50e
Ferrine de st jacques (2 tranches)	5.00e
Saumon fumé par nos soins (2 tranches)	6.50e
Foie gras de canard (50gr)	7.50e

Entrées chaudes

Coquille st jacques à la bretonne	6.50e
Cassolette st jacques aux petits légumes sauce safran	8.00e
Fatin de st st jacques et foie gras sur julienne de légumes	9.50e
Bouchée à la reine	4.50e
Coquille de st jacques à la crème d'aneth & ses petits légumes	8.00e
Cassolette de lotte & d'écrevisses sauce langoustines	9.00e

Poissons chauds

Filet de merlu Breton en écaille de courgette sauce à l'oseille	7.50e
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc	9.00e
Dos de cabillaud rôti son crémeux au beurre d'agrumes	9.00e
Rollmops de sole farci, mousseline de st jacques	
Sauce champagne	7.50e
Filet de perche en croûte d'herbes au beurre de gamay	7.50e
Médaille de lotte au piment d'Espelette Sauce langoustines	10.50e
Brochette de st jacques lardée à la crème de curry	10.50e
Pavé de saumon aux épices coco sauce marinère	7.50e
Filet de lieu jaune au beurre de cidre	8.00e
Filet de daurade royale, crémeux échalotes & sauternes	9.00e

Nos garnitures de poissons 1.20e

Flan de poireaux | Purée de patate douce
Croustillant de julienne de légumes | Flan de brocolis
Risotto forestier

Nos viandes chaudes

Cuisse de canard rôti & son jus réduit à l'orange	7.50e
Magret de canard sauce aux cinq épices	8.50e
Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade	9.50e
Roti de pintade farci à la cerise sauce raisins	7.50e
Roti de pintade farci au foie gras sauce cèpes	7.50e
Quasi de veau braisé à la crème de morille	9.00e
Brochette de noisette d'agneau à la crème d'ail	9.50e
Souris d'agneau jus au thym & sa crème d'ail	13.50e
Pavé de bœuf Rossini jus corsé au porto	9.50e
Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes	8.50e
Brushetta de filet de caille sur confits d'oignons et girolles	8.50e
Roti de veau & sa crème marsala	7.00e

Nos garnitures de viandes

(1.20e la pièce)

Gratin dauphinois
Gratin de légumes safranés
Champignons braisés
Fagots d'haricots verts lardé
Pommes dauphines (3 pièces)
Pomme fruit et purée de céleri amandes
Pomme de terre farci à la savoyarde
Purée de patate douce

Spécialité de la maison

Cochon de lait farci grillé au feu de bois et sa garniture
9.70e

Buffet froid

Salades composées 300gr / 3.50e

Piémontaise, niçoise, adriatique, taboulé, pomme de terre thon, trio de choux, carottes râpées, anglaise, maitée, strasbourgeoise, pomme de terre hareng, champignons à la grecque, betteraves, concombre à la crème, Marco polo, chou rouge.

Buffet de poisson

Ferrine de st jacques accompagné de macédoine & crème ciboulette 3.80e
(2 tranches)

Médailon de saumon farci et salade anglaise 3.80e

Plateau de saumon fumé et st jacques & salade anglaise 5.30e
(1 tranche de chaque)

Assortiment de charcuterie 3.50e

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, roulade, salami

Ferrine du chef 1.00e

Pâté de campagne et rillette

Viandes froides 2 au choix 3.00e

Roti de bœuf / Roti de porc / Poulet

Plateau de jambon sec / rôti de bœuf à la moutarde
Pillons de poulet marinés & ses terrines du chef 5.30e

Accompagnement de légumes chauds 2.00e

Haricots blancs / ratatouille / gratin dauphinois

Plateau de fromage 2.50e

Camembert, emmental, bleu, tome blanche, st nectaire, chèvre

Desserts 3.20e

Tarte aux pommes, éclair café ou chocolat, bavarois (choix du parfum)

Pain 1.20e