

## Cocktail

### Toasts et wrap's 0.80<sup>e</sup> la pièce

- mousse de canard & magret fumé
- mousse de sardine & anchois mariné
- mini blinis saumon fumé & crème d'herbes
- saucisson sec & beurre
- wrapps poulet curry & pesto tomate
- wrapps saumon & crudités crème pita

### Assortiment de réductions chaudes : 0.80e

- mini quiche
- mini galette saucisse
- mini brioche d'escargot
- boudins antillais 12.95<sup>e</sup> le kg
- accras de morue ou beignet de crevette 19.90<sup>e</sup> le kg
- mini burger au foie gras & confits d'oignon 1.30e

### Mise en bouche : 1.15e

- 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 chèvre au pesto & pignon de pin
- verrine de mousse de betterave, feta, pomme & noix
- verrine de tartare de saumon & st jacques marinées
- verrine de panna cotta chou fleur et coulis de tomate

### Pain surprise 26<sup>e</sup> (10 pers 45 pièces)

- mélange (charcuterie/fromage/poisson)

### Mini Cassolette 1.30<sup>e</sup> pièce

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

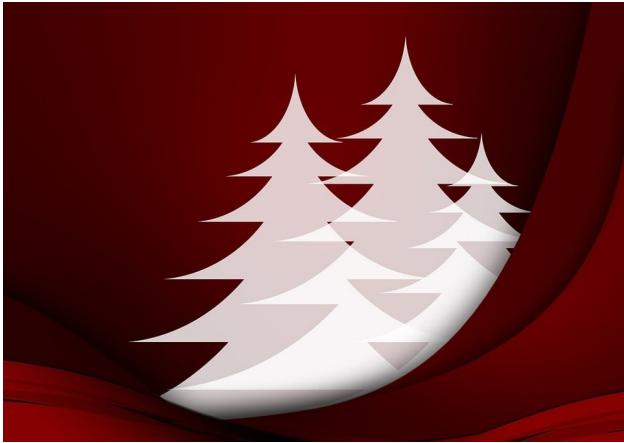
## Nos gibiers

Sauté de cerf sauce grand veneur	7.00 <sup>e</sup>
Filet de kangourou sauce poivrade	7.50 <sup>e</sup>
Suprême de caille farcie à la cerise sauce raisins	8.50 <sup>e</sup>
Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes	8.50 <sup>e</sup>
Bruschetta de filet de caille sur confits d'oignons & girolles	8.50 <sup>e</sup>
Pavé de dos de cerf sauce grand veneur	9.50 <sup>e</sup>
Noisette de filet de cerf lardé sauce grand veneur	9.50 <sup>e</sup>

## Nos garnitures de viandes

(1.20<sup>e</sup> la pièce)

- Gratin dauphinois
- Gratin de légumes safranés
- Champignons braisés en persillade
- Fagots d'haricots verts lardé
- Pommes dauphines (3 pièces)
- Marrons braisés
- Pomme de terre farci à la savoyarde
- Purée de patate douce
- Poire marinée au vin rouge
- Ecrasé de pomme de terre saveur truffe



## *Entrées chaudes*

<i>Coquille st jacques à la bretonne</i>	6.50e
<i>Cassolette de st jacques aux petits légumes sauce safran</i>	8.00e
<i>Jambonnette de grenouilles a la provençale (350g)</i>	11.00e
<i>Cassolette d'Escargots de bourgogne au sauterne</i>	7.50e
<i>Bouchée à la reine</i>	5.00e
<i>Bouchée de fruits de mer</i>	5.00e
<i>Cassolette de lotte &amp; écrevisses sauce langoustines</i>	9.00e
<i>Tatin de st jacques aux petits légumes &amp; foie gras poêlé</i>	9.50e
<i>Cassolette de la mer sauce normande</i>	8.00e

## *Poissons chauds*

★ Filet de merlu Breton en écaille de courgette sauce à l'oseille	7.50e
★ Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette sauce safran	9.00e
★ Pavé de cabillaud rôti sauce marinière	9.50e
★ Filet de sole farci, sauce champagne	7.50e
★ Filet de perche en croute de sarrasin au beurre de cidre	7.50e
★ Médaillasson de lotte Sauce langoustines	10.50e
★ Brochette de st jacques lardée à la crème de curry	10.50e
★ Papillote de saumon légumes thai & jus épice citron gingembre	8.00e
★ Filet de rouget barbet coulis crémeux aux poivrons & tatin provençale	9.50e
★ Filet de daurade royale, crémeux échalotes et sauternes	9.50e

*Nos garnitures de poissons 1.20e*

- ★ Flan de poireaux
- ★ Purée de patate douce
- ★ Risotto forestier
- ★ Julienne de légumes
- ★ Flan d'épinards



### Nos viandes chaudes

Cuisse de canard rôti sauce muscadet	7.50e
Magret de canard jus corsé à l'orange	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
Filet de chapon à la crème de morilles	8.50e
Roti de veau braisé à la crème de marsala	7.50e
Quasi de veau à la crème de morille	9.00e
Souris d'agneau jus au thym & sa crème d'ail	13.80e
Pavé de bœuf Rossini jus corsé au porto	10.50e
Médaillasson de filet de porc au lard fumé sauce à l'estragon	7.00e

### Entrées froides

Coquille de crabe ou saumon	4.20e
Cocktail d'avocat crevette	4.20e
Verrine de gambas & st jacques aux agrumes	4.50e

### Saumon & Terrines de poissons maison

Assiette de terrine de jacques (2 tranches soit 80g)	5.00e
Assiette de saumon fumé (2 tranches soit 80 g)	6.50e

### Foie gras maison

Foie gras de canard (50g)	7.50e
---------------------------	-------

### Entrées froides à l'assiette

- Assiette fraîcheur (Saumon fumé, noix de st jacques, crevettes, )	7.50e
- Tartare de st jacques & saumon sur brousse de brebis frais	7.50e
- Assiette landaise	

(Foie gras, magret fumé, gésier)	8.50e
-Assiette gourmande	
(Foie gras, saumon fumé, magret fumé)	9.00e
-Assiette de saumon gravlax	
Crème d'herbe et crevette marinées	7.50e
-Pressé de canard au foie gras & chutney de figues	7.50e
-Assiette cap nort	
(Saumon fumé, st jacques, crevettes, salade anglaise)	7.50e

