

Cocktail

Joasts et wrap's 0.80° la pièce

- mousson 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° le kg
- accras de morue ou beignet de crevette 19.90° 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, fêta, pomme & noix
- verrine de tartare de saumon & st jacques marinées
- verrine de panna cotta chou fleur et coulis de tomate

Pain surprise 26° (10 pers 45 pièces)

- mélange (charcuterie/fromage/poisson)

Mini Cassolette 1.30° 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° |
| Filet de kangourou sauce poivrade | 7.50° |
| Suprême de caille farcie à la cerise sauce raisins | 8.50° |
| Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes | 8.50° |
| Bruschetta de filet de caille sur confits d'oignons & girolles | 8.50° |
| Pavé de dos de cerf sauce grand veneur | 9.50° |
| Noisette de filet de cerf lardé sauce grand veneur | 9.50° |

Nos garnitures de viandes

(1.20° 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 saumur 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 & écrevisses sauce langoustines</i> | 9.00e |
| <i>Tatin de st jacques aux petits légumes & foie gras poêlé</i> | 9.50e |
| <i>Cassolette de la mer sauce normande</i> | 8.00e |



Poissons chauds

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

| | |
|---|---------------|
| <i>Cuisse de canard rôti sauce muscadet</i> | <i>7.50e</i> |
| <i>Magret de canard jus corsé à l'orange</i> | <i>8.50e</i> |
| <i>Tournedos de canard & foie gras poêlé sauce poivrade</i> | <i>9.50e</i> |
| <i>Roti de pintade farci à la cerise sauce raisins</i> | <i>7.50e</i> |
| <i>Roti de pintade farci au foie gras sauce cèpes</i> | <i>7.50e</i> |
| <i>Filet de chapon à la crème de morilles</i> | <i>8.50e</i> |
| <i>Roti de veau braisé à la crème de marsala</i> | <i>7.50e</i> |
| <i>Quasi de veau à la crème de morille</i> | <i>9.00e</i> |
| <i>Souris d'agneau jus au thym & sa crème d'ail</i> | <i>13.80e</i> |
| <i>Pavé de bœuf Rossini jus corsé au porto</i> | <i>10.50e</i> |
| <i>Médailillon de filet de porc au lard fumé sauce à l'estragon</i> | <i>7.00e</i> |

Entrées froides

| | |
|---|--------------|
| <i>Coquille de crabe ou saumon</i> | <i>4.20e</i> |
| <i>Cocktail d'avocat crevette</i> | <i>4.20e</i> |
| <i>Verrine de gambas & st jacques aux agrumes</i> | <i>4.50e</i> |

Saumon & Terrines de poissons maison

| | |
|---|--------------|
| <i>Assiette de terrine de jacques (2 tranches soit 80g)</i> | <i>5.00e</i> |
| <i>Assiette de saumon fumé (2 tranches soit 80 g)</i> | <i>6.50e</i> |

Foie gras maison

| | |
|----------------------------------|--------------|
| <i>Foie gras de canard (50g)</i> | <i>7.50e</i> |
|----------------------------------|--------------|

Entrées froides à l'assiette

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

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

