

Cocktail

Assortiment de réduction froide : 0,60e

- mousson de canard & magret fumé
- mousse de sardine & crevette
- mousse de saumon fumé & courgette
- wrapps poulet curry & tomatade
- wrapps chèvre pesto basilic pomme et noix

Assortiment de réductions chaudes : 0.60e

- mini quiche lorraine/provençale/thon
- mini galette saucisse
- croustille d'escargot
- mini croustillant de st jacques
- boudins antillais 11e le kg
- accras de morue 14e le kg

Mise en bouche : 0.90e

- verrine de guacamole & sauce andalouse
- verrine de foie gras au spéculos & confit de fruits sec
- verrine de concombre de saumon & crème ciboulette
- verrine de mousse de chèvre au pistou
- cuillère de st jacques marinée

Pain surprise 22e (10 pers 45 pièces)

- mélange (charcuterie/fromage/poisson)

Mini Cassolette 1.00e pièce

- Mini cassolette de st jacques à la bretonne
- Petit pot de moule coco marinère
- Mini cassolette d'écrevisse à l'américaine
- Mini cassolette de Parmentier de canard

Nos gibiers

Croustillant de pavé de biche sauce grand veneur	7.50e
Noisette de filet mignon de Cerf lardé sauce à la borétane	9.00e
Suprême de caille farcie au foie gras sauce cèpes	7.50e
Civet de Biche sauce Grand veneur	6.50e
Filet de Kangourou sauce poivrade	6.50e
Brushetta de pigeonneau sur confits d'oignons et girolles	9.00e

Nos garnitures de viandes

(2.00e les deux au choix)

- Gratin dauphinois
- Flan forestier
- Gratin de légumes safranés
- Champignons braisés
- Fagots d'haricots verts
- Pommes dauphines
- Marrons braisés
- Poire marinée au vin & aïelles
- Pomme fruit et purée de céleri amandes
- Pomme de terre farci à la savoyarde



Entrées chaudes

Coquille st jacques à la bretonne	5.50e
Croustillant de ris de veau aux pommes & raisins crème de roquefort	7.00e
Cassolette de st jacques au safran	7.50e
Jambonnette de grenouilles a la provençale	7.50e
Escargots de bourgogne (la dz)	7.00e
Bouchée à la reine	4.00e
Cassolette de st jacques & écrevisses sauce langoustines	7.00e
Homard therminador la pièce	14.00e
Coquille st jacques crème d'aneth & petits légumes	6.00e
Galette de st jacques à la bretonne	5.00e
Cassolette de lotte é d'écrevisse sauce langoustines	7.00e
Fatin de st jacques et foie gras sur julienne de légumes	8.50e

Poissons chauds

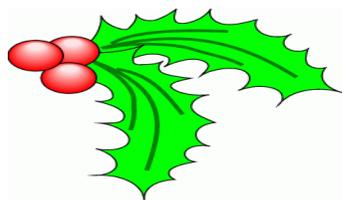
* Filet de merlu Breton sauce à l'oseille	6.00e
* Filet de sandre en écaille de chorizo & courgettes au beurre blanc	7.50e
* Pavé de cabillaud rôti sur peau et son crémeux au vin de madiran	7.00e
* Rollmops de sole farci, mousseline de st jacques Sauce champagne	6.50e
* Filet de perche en croute de sarrasin au beurre de gamay	7.00e
* Médaillon de lotte à l'andouille sauce crème de carottes et agrumes	8.00e
* Brochette de st jacques lardée à la crème de curry	8.00e
* Croustillant de saumon aux épices coco & coquillage sauce marinère	7.00e
Filet de bar rôti jus de coquillage au safran & minestrone de légumes	8.50e

Nos garnitures de poissons 1.00e

- * Flan de poireaux
- * Purée de patate douce au gingembre
- * Flan de butternut
- * Croustillant de julienne de légumes
- * Flan de brocolis

Nos viandes chaudes

<i>Cuisse de canard rôti au muscadet</i>	5.50€
<i>Feuilleté de filet mignon de porc au foie gras crème forestière</i>	7.00e
<i>Tournedos de canard et foie gras poêlée, sauce 5 épices</i>	8.50e
<i>Roulé de pintade farcie aux cerises Sauce raisins</i>	6.00e
<i>Roulé de pintade farci au foie gras sauce cèpes</i>	6.50e
<i>Filet de canard cidre et miel</i>	6.50€
<i>Aiguillette de canard au poivre vert</i>	6.50€
<i>Roti de veau braisé à la crème de marsala</i>	6.50€
<i>Croustillant de bœuf & sa réduction d'échalotes au vin de bordeaux</i>	8.00€
<i>Médaille de filet de veau à la crème de morille</i>	9.00e
<i>Noisette d'agneau à la crème d'ail</i>	7.50e
<i>Médaille de poularde farci aux marrons crème de foie gras</i>	7.00e
<i>Soucis d'agneau rôti & son jus au thym</i>	8.00e



Entrées froides

<i>Coquille de crabe ou saumon</i>	3.50e
<i>Saumon fumé par nos soins</i>	4.50€
<i>Cocktail d'avocat crevette</i>	3.50e

Terrines de poissons maison

<i>Terrine de st jacques (2 tranches)</i>	3.60€
<i>Terrine de saumon (2 tranches)</i>	3.30€

Foie gras maison

<i>Foie gras de canard (50g)</i>	5.50€
<i>Foie gras d'oie (50g)</i>	7.00€

Entrées froides à l'assiette

<i>-Délice du chef (Saumon fumé, noix de st jacques, crevettes,)</i>	7.00e€
<i>-Finger de st jacques & saumon mariné sur chutney de fruit au citron vert crème pitta</i>	7.00e
<i>-Délice du Périgord (Foie gras, magret fumé, gésier)</i>	7.00e
<i>-Trilogie gourmande (Foie gras, saumon fumé, magret fumé)</i>	7.50e
<i>Tartare de thon piment d'Espelette compote mangue, coco et avocat</i>	7.00e
<i>Verrine de crevette de st jacques aux agrumes</i>	4.00e

