

### LES MISES EN BOUCHES

Pain surprise raffiné (8 à 10 pers.)	29.90 €
Réduction apéritif salée froide (la pièce)	0,95 €
Réduction apéritif salée chaude (la pièce)	0,80 €
Verrine au choix (la pièce)	
• Panna cotta au foie gras pomme & poire caramélisées au calva	3.90 €
• Mini bocal gambas crème d'ail, compotée de légumes	4.90€
• Velouté de carotte & coco carpaccio de St Jacques	4.90€

### LES ENTREES FROIDES

Charlotte de saumon et bavaroise de chou-fleur à l'Espelette	6.20€
Crèmeux aux St Jacques et cabillaud, pointe de yuzu	6.90€
1/2 Langouste parisienne ou mimosas	22,00 €
Opéra de foie gras et sa gelée mangue cassis	8.80 €
Foie gras de canard (100g)	14.20 €
Tiramisu de crabe à l'armoricaine	6.20 €
Tartare saumon / saint jacques à l'huile de truffes	6.20 €
Assiette Terre et Mer	11,95 €
(Foie gras en croûte de pain d'épices, saumon fumé par nos soins, crevettes, tartare de légumes frais carpaccio de St jacques à l'huile de truffes)	

Nos différentes terrines de poissons et de ballotines

### LES ENTREES CHAUDES

Mongolfière de St Jacques au beurre blanc	5,90 €
Marmite de Saint Jacques façon tajine	8,90 € *
Cassolette gambas / lotte rôties purée de carotte petits légumes	7,40 € *
Cassolette de Gambas à l'indienne et risotto de champignons	7,95 € *
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	5,90€
Tourte de foie gras aux pommes et cannelle	6.20 €
Vol au vent de chapon	4,90 €
Escargots (la dz)	9,00 €

**\*(Prévoir un chèque de caution pour les cassolettes)**

### LES POISSONS CHAUDS

Filet de bar sauvage, coulis de langoustines	15.20 €
Filet de dorade à la feuille de lard, crème poivron-ramboise	12.80 €
Brochette de Saint Jacques beurre mangue-passion	14,90 €
Médaille de lotte rôti au four laqué au vin rouge	14,60 €
Noix de Saint Jacques gratinées, façon Rossini	16.90 €
Saint pierre cuisson basse température beurre de truffes	14,60 €

#### Légumes au choix:

\*Riz basmati /Tagliatelles aux trois de légumes

\*\*Purée de patate douce pépites de chorizo /tomate confite au thym

### LES VIANDES CHAUDES

Duo de magret de canard /caille crème de cassis	14.90 €
Tournedos de boeuf Rossini, réduction balsamique	15.90 €
Filet de chapon, crème de foie gras	12,90 €
Filet de veau crème de morilles	14.90 €
Pavé de cerf rosé fleur de thym	12.90 €
Fondant de sanglier grand veneur	11,90 €

#### Deux légumes au choix :

Ecrasé de pomme de terre échalotte-ciboulette/

Pomme fruit aux airelles / gratin de légumes

Polenta crémeuse /brochette de pomme de terre

### Découvrez nos bûches et gâteaux de Noël réalisés par notre pâtissier

La fleur des neiges aux fruits rouges	3,50 € la part
La yuzu	3,50 € la part
Infiniment vanille	3,50 € la part
Ecrin chocolat noisettes	3,50 € la part