

LES MISES EN BOUCHES

Pain surprise raffiné (8 à 10 pers.)	31.50 €
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 €
• Gambas crème d'aïl, 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	25,00 €
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	12,95 €
(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	6,90 €
Marmite de Saint Jacques façon tajine	9,90 € *
Cassolette gambas / lotte rôties purée de carotte petits légumes	8,40 € *
Cassolette de Gambas à l'indienne et risotto de champignons	8,95 € *
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	6.70€
Tourte de foie gras aux pommes et cannelle	6.90 €
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	16.20 €
Filet de dorade pétales de chorizo et cèpes	14.80 €
Brochette de Saint Jacques fumées crème de morilles	15,90 €
Médailon de lotte rôti jus au vin jaune et galanga	15,60 €
Saint pierre cuisson basse température beurre de truffes	15.20€
Saumon rôti, fumet de crevettes grises et basilic	14.90€

Légumes au choix:

*Riz basmati /Tagliatelles aux trois légumes

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

LES VIANDES CHAUDES

Duo de magret de canard /caille trois poivres	15.20 €
Tournedos de boeuf Rossini, réduction porto rouge balsamique	15.90 €
Filet de chapon, crème de foie gras	13,90 €
Filet de veau à la sauge, girolles / abricots rôtis au thym	14.90 €
Pavé de cerf rosé fleur de thym et cassis	13.90 €
Fondant de sanglier grand veneur	12,90 €

Deux légumes au choix :

Ecrasé de pomme de terre échalotte-ciboulette ou
Pomme fruit aux airelles ou gratin de légumes ou
Gratin de pommes de terre au vieux comté ou
Brochette de pomme de terre grenaille

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