

La carte

Apéritif-toasts

Pain surprise 60 sandwichs.....	31,20€
Plateau de canapés assortis 20 toasts.....	17,60€
Plateau de canapés assortis 45 toasts.....	38,20€

Les plateaux apéro

Plateau Pêchés mignons	6 pièces	9,00€
Wrap betterave et herbes fines	Tartare de thon en verrine	
Briochine tête de moine et houmous	Macaron chèvre et thym	
Sablé parmesan, mousse de canard	Toast mignon séché et comté	

Plateau Gourmandises	6 pièces	9,00€
Moelleux poivrons et œuf de caille	Sucette de foie gras pistaches	
Tartelette crevettes citron vert	Verrine saumon et avocat	
Cookies emmental et magret fumé	Gaufre pesto St Jacques	

Plateau Petits Chauds	6 pièces	7,20€
Poulet Yakitori	Chouquette comté olive	
Burger poulet à la thaï	Kefta agneau crème légère	
Mini Kebab tomate	Gambas Biryani en verrine	

Entrées froides

Foie gras, figes et noix de pécan, chutney clémentines, briochine.	12,50€
Foie gras de canard nature, confit d'oignons et pain d'épices....	13,50€
Tataki de saumon au sésame sur brunoise de légumes.....	9,50€
Terrine de St Jacques aux agrumes, sauce ciboulette.....	5,30€
Saumon fumé d'Écosse, toast, crème citronnée.....	8,55€
Gâteau de crêpes au jambon	2,70€
Gâteau de crêpes au thon	3,60€
Panachage de galantine de volaille (3 demi-tranches).....	5,50€
Demi-langouste en Bellevue.....	23,90€

Entrées chaudes

Bouchée St Jacques et fruits de mer.....	6,80€
Bouchée au ris de veau et morilles.....	9,80€
Coquille de Noix de St Jacques(3) sur champignons.....	9,30€
*Marmite du patron(lotte, St Jacques, gambas, champignons et mascarpone).....	9,10€
*Marmite de caille et boudin blanc aux girolles.....	8,80€
Big gambas, purée de butternut, sauce pommeau	15,85€

* *Caution de 5€ , rendue au retour de la marmite*

Poissons

Rôti de lotte au lard fumé sauce normande.....	12,50€
Dos de cabillaud sur lit de poireaux, sauce coco curry.....	11,50€
Pavé de saumon, sauce citron vert, légumes de saison.....	9,90€
Filet de dorade sauce Muscadet sur julienne de légumes.....	10,80€
Accompagnement :	Riz parfumé au citron vert

Viandes

Magret de canard sauce poivre vert ou sauce thaï.....	14,50€
Suprême de chapon sauce champagne ou sauce normande	12,30€
Suprême de pintade sauce camembert ou champagne.....	9,80€
Tournedos de bœuf sauce porto.....	18,50€
Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine(mini 4pers).....	19,50€
Jambon à l'os sauce madère.....	8,10€
Mignon de porc farci à la basque sauce échalotes.....	10,50€
Pavé de cerf, sauce grand veneur.....	12,50€
Dinde aux marrons et son jus.....	11,50€

Accompagnement : Gratin dauphinois
au choix ou Écrasé de pomme de terre : +0,50€/pers
ou Gratin aux cèpes : +1,00€/pers

