

1

COLLECTION DE PIÈCES COCKTAIL



Le plateau "Mt-St-Michel" (12 pièces)

Sablé chorizo, moelleux poivron, magret fumé et sa crème de noix, moelleux aneth et saumon mariné

14.90€ ttc

Le plateau "Tombelaine" (12 pièces)

Millefeuille chèvre tomate basilic, opéra foie gras chutney figues, millefeuille saumon mozzarella pesto rouge

14.90€ ttc

Le plateau "Vauban" (12 pièces)

Tataki de thon au sésame grillé et guacamole, cookie thym et tomate, dès de jambon foie gras griotte

14.90€ ttc

Le plateau verrines (12 pièces)

Royal foie gras, pomme saumon passion, wok chorizo

22.50€ ttc

2

LES INCONTOURNABLES

(à retrouver en boutique)

- Foie Gras* maison 200g
- Foie Gras* maison 300g
- Foie Gras* maison 600g

*origine France

24.90€ ttc
34.90€ ttc
57.90€ ttc

- Truite fumée maison
140gr en tranches - origine St-Georges-de-Livoye
- Saumon fumé maison
140gr en tranches - origine Ecosse Label Rouge

8.90€ ttc
12.90€ ttc



3

ENTRÉES

(présentées à l'assiette ou en cocotte ou en bocal)*

Les entrées froides :

- Carpaccio de saumon mariné aux agrumes et limoncello

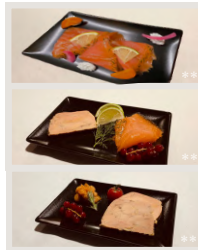
7.90€ ttc /pers.

- Duo de foie gras de canard et saumon fumé (toast non compris)

9.90€ ttc /pers.

- Foie gras de canard et son chutney mangue ananas (toast non compris)

15.90€ ttc /pers.



Les entrées chaudes :

- Ris de veau pané, écrasé de pomme de terre aux brisures de truffes

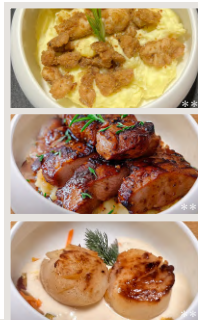
11.70€ ttc /pers.

- Presa de pata negra sauce Pedro Ximenez et écrasé de pomme de terre au chorizo

15.90€ ttc /pers.

- Duo de noix de St-Jacques au lard de colonnata et sa fondue de poireaux

15.90€ ttc /pers.



4

PLATS

(présentés au plat)*

Les poissons :

- Rôti de saumon et cabillaud au chorizo, sauce muscatellu, wok de légumes maraichers

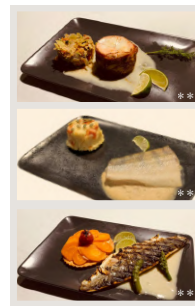
15.90€ ttc /pers.

- Pavé de sandre sauce noilly safrané, risotto de courges

18.90€ ttc /pers.

- Filet de Bar grillé, sauce agrumes, tarte fine de rosanna de carottes

19.90€ ttc /pers.



Les viandes :

- Pavé de filet de chapon et son crémeux morilles, gratin de pomme de terre et méli-mélo de légumes

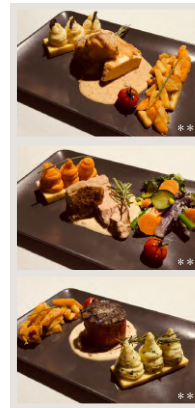
15.90€ ttc /pers.

- Fondant de veau aux écrevisses, bisque de homard, écrasé de patate douce et légumes d'antan

18.90€ ttc /pers.

- Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, écrasé de pomme de terre ciboulette et méli-mélo de légumes

21.90€ ttc /pers.



Les plats à partager : minimum 6 pers

- Tajine de volaille: semoule, aubergines, courgettes, pois chiche, raisin, abricot sec

8.90€ ttc /pers.

- Blanquette de la Mer : st-jacques, saumon, cabillaud, crevettes, légumes glacés, riz (option avec homard +10€/pers)

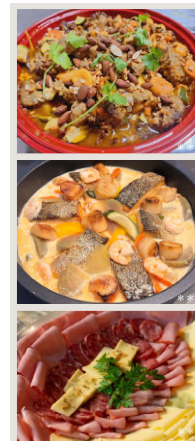
15.90€ ttc /pers.

- Pierrade : filet de veau, filet de bœuf, filet de dinde, magret de canard (200g/pers.)

9.90€ ttc /pers.

- Raclette : 1tr jambon de bayonne, 1tr jambon blanc, 2tr saucisson sec, 2tr bacon, fromages à raclette (nature, fumé, morbier) (200g/pers.)

12.00€ ttc /pers.



5

FROMAGES



Le plateau de 3 fromages

- Camembert au lait cru « Le Bien Heureux », Comté 18 mois, Pont-L'évêque au lait cru

21.90€ ttc

La planche dégustation

- Comté affiné 18 mois, Tomme des Marettes, Crèmeux du Mt-St-Michel

24.90€ ttc

Le plateau de 5 fromages

- Camembert au lait cru « Le Bien Heureux », Comté 18 mois, Pont-L'évêque au lait cru, Crèmeux du Mt-St-Michel, Sainte-maure-de-Touraine

34.90€ ttc

6

BÛCHES DE NOËL

(4 ou 6 personnes)

Velours de cajou

- Caramel, noix de cajou, crèmeux de chocolat Dulcey

LA
BÛCHE
4 PERS
16.90€ ttc



Croquant des îles

- Ananas rôti, vanille, mousse légère rhum, croquant riz soufflé

Noisetier

- Praliné, noisette, mousse au chocolat

Douceur orange caramel

- Sablé breton, crèmeux orange sanguine, marmelade acidulée orange sanguine et croquant caramel fleur de sel

LA
BÛCHE
6 PERS
24.90€ ttc

