



Carte des suggestions pour la
St Valentin



Valable uniquement pour le **Vendredi 14, Samedi 15 et Dimanche 16 Février 2020**

Nous vous conseillons de commander ! (avant le mercredi 12 février)

Apéritifs :

| | | |
|----------------------------|----------|--------|
| Plateau de Canapés : | 6 pièces | 8.00 € |
| Plateau de Mini-Verrines : | 4 pièces | 8.00 € |



Entrées froides :

| | | |
|--|---------|------------|
| Pâté croûte Cochon et Pistaches : | 5.00 € | la tranche |
| Pâté croûte Caille, Foie gras, Cochon, Pistaches et Cédrats confits : | 8.30 € | la tranche |
| Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon, Pistaches et Figs : | 8.00 € | la tranche |
| Assortiment de diverses charcuteries : | 6.00 € | la portion |
| Déclinaison de Langoustines (Parfumé au Gingembre et petits Légumes) : | 6.80 € | la pièce |
| Opéra de Foie gras et figues : | 6.60 € | la pièce |
| Foie Gras de Canard au Naturel (75g) : | 10.50 € | la tranche |
| Terrine de poisson (selon la pêche) | 4.70 € | la tranche |
| Terrine de Homard : | 5.30 € | la tranche |
| Verrine de Macédoine de Légumes de saison, Emietté de Crabe et Agrumes : | 4.80 € | la pièce |
| Sabayon et Carpaccio de Saint Jacques (Verveine et Citron vert) : | 7.40 € | la pièce |
| Duo de Saumon Bômlo (Gravlax et Rillettes) : | 6.00 € | la pièce |
| Demi-Langouste à la Parisienne : | 26.50 € | la pièce |
| Saumon Bômlo fumé par nos soins : | 7.60 € | 100 g |



Pâtisseries Salées :

| | | |
|--|---------|-------------|
| Bouchée à la Reine : | 6.50 € | la pièce |
| Cœur feuilleté de St Jacques et Poireaux : | 18.00 € | 2 personnes |
| Tourte de Canard, Foie gras, Cochon, Figs et Pistaches : | 16.00 € | 2 personnes |
| Chausson Ris de Veau, Volaille et crème de Cèpes : | 5.50 € | la Pièce |

Poissons chauds :

| | | |
|---|---------|------------|
| Cabillaud en Crouste d'Ail noir, sauce crémée Citronnée : | 9.00 € | la portion |
| Moelleux de St Jacques, sauce crémée Citronnée : | 13.00 € | la pièce |
| Saumon Bömlö, sauce Champagne : | 9.00 € | la portion |
| Soufflé de Homard, sauce Homardine : | 11.50 € | la pièce |
| Demi-Queue de Langouste, sauce Américaine : | 26.10 € | la portion |

Viandes chaudes :

| | | |
|--|---------|------------|
| Filet mignon de Veau, en Corolle de Lard de Cochon fumé, sauce crémée aux Morilles : | 14.00 € | la portion |
| Pigeon en croûte, embeurrée de Chou vert et Foie gras de Canard : | 13.00 € | la portion |
| Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles : | 10.80 € | la pièce |
| Suprême de Volaille fermière, sauce aux Chanterelles : | 10.80 € | la pièce |
| Notre Lièvre à la Royale (Cochon, Foie gras, sauce Grand-Veneur) : | 12.50 € | la portion |
| Filet de Canette, au jus Truffé (Tuber melanosporum) : | 15.00 € | la portion |

Garnitures :

| | | |
|---|--------|------------|
| Pomme Paille : | 2.50 € | la pièce |
| Flan de légumes de saison : | 2.70 € | la pièce |
| Gratin Dauphinois : | 4.00 € | la portion |
| Cassette de Purée de Pommes de terre Truffée 3% : | 5.10 € | la portion |
| Bouquetière de légumes de saison : | 4.50 € | la portion |
| Lasagnes de Légumes de saison et Champignons : | 4.40 € | la portion |

Desserts :

Notre Paris - Brest (à partager) :

9.80 € 2 personnes

Nos prix sont indiqués : TTC 1 pièce = 1 personne 1 portion = 1 personne

