La carte

Apéritif-toasts

Pain surprise 60 sandwichs……..…… 31,20€
Pain surprise de la mer 60 sandwichs……...…38,50€
Plateau de canapés assortis 45 toasts ....……38,20€

Les plateaux apéro

Petites douceurs froides 6 pièces ……9,50€
Wrap saumon fumé et wasabi — Sucette de foie gras pistaches
Briochine tête de moine et houmous — Macaron chèvre et thym
Tartelette crevettes citron vert — Moelleux poivrons et œuf de caille

Petites douceurs chaudes 6 pièces……..……...7,20€
Poulet Yakitori — Chouquette comté olive
Burger poulet à la thaï — Kefta agneau crème légère
Mini Kebab tomaté — Gambas Byriani en verrine

Entrées froides

Marbré de foie gras(Fr), pommes et gésiers ,briochine……..10,90€
Foie gras de canard (Fr)au Monbazillac,chutney figues,briochine13,50€
Tataki de saumon aux algues et salade thaï…… ……..9,90€
Terrine de St Jacques et saumon, crème de ciboulette.…….6,30€
Saumon fumé d'Écosse(3tr),blinis, crème citronnée…..……...9,10€
Gâteau de crêpes au thon ……..…….3,80€
Gâteau de crêpes au jambon ……..……..3,00€
Feuilleté impérial ....…….9,10€
(feuilleté caramélisé, marmelade de homard et crabe aux herbes)



Entrées chaudes

Bouchée St Jacques et fruits de mer……..…….6,80€
*Cassolette de ris de veau et morilles……..…….8,00€
Soufflé aux tomates confites, poivrons et camembert(végétarien)...5,50€
Coquille de Noix de St Jacques(3) sur champignons……..…..9,80€
Marmite du chef (lotte,St Jacques,gambas,crème de poireaux)……..….9,10€
*Cassolette de St Jacques et homard, crème de langoustines...…..11,90€
* *Caution de 5€ , rendue au retour de la marmite*

Poissons

Rôti de lotte snackée sauce normande ..……..……..…….17,50€
Dos de cabillaud sur lit de poireaux, sauce chablis ..……...16,50€
Pavé de saumon, sauce St Jacques……..…….…… ….12,30€
Filet de dorade sauce Muscadet sur julienne de légumes..……..14,40€
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 …..10,80€
Poirine de pintade (cuisse désossée) sauce cèpes…….9,85€
Tournedos de bœuf sauce périgourdine ou camembert.…… 18,50€
Caille farcie au foie gras ……..……..…15,50€
Jambon à l'os sauce madère.……..……..……..……....8,60€
Pavé de cerf, sauce chasseur ……..……..…….12,40€
Dinde aux marrons, sa farce et son jus...……...……..11,60€

Accompagnement au choix :
Gratin dauphinois
Écrasé de pomme de terre dans sa boîte normande : +1,10€/pers
Gratin aux cèpes : +1,30€/pers



Origines des viandes : France
Cerf:Rép.Tchèque