

## A la carte

### Apéritif

Pain surprise assortiment charcuterie/poisson 60 sandwiches...	25,80€
Pain surprise 40 sandwiches.....	17,60€
Plateau de canapés assortis 20 toasts.....	15,40€
Plateau de canapés assortis 45 toasts.....	34,20€

### Plateau Pêchés mignons 6 pièces .....7,00€

Wrap au jambon cru	Verrine de la mer
Briochine poivrons et tête de moine	Blini de saumon
Chou au foie gras	Toast foie gras et chutney

### Plateau Petites douceurs 6 pièces.....6,90€

Tomate mozza ciboulette	Tartelette de crevettes curry
Wrap de crabe et wasabi	Sucette de foie gras
Brochette de saumon et écrevisse	Buns à l'oie

### Plateau Petits Chauds 6 pièces.....5,15€

Croustade escargots persillés	Brochette Yakitori
Samoussa de légumes	Acra de morue
Bouchée St Jacques	Nem de poulet

### Entrées froides

Foie gras de canard, figes, noix de pécan, chutney ananas, briochine.....	9,50€
Foie gras de canard nature, figes et oignons et briochine.....	9,00€
Mille-feuille de foie gras, asperges, et clémentines.....	7,10€
Terrine de saumon et sole, sauce curry.....	4,30€
Médailon de saumon sur lit de macédoine.....	3,50€
Saumon fumé d'Écosse, toast, crème citronnée.....	6,20€
Coquille de crabe.....	5,10€
Gâteau de crêpes au thon <b>ou au jambon</b> .....	3,50€ ou 2,50€
Panachage de galantine de volaille (3 demi-tranches).....	3,50€
Demi-langouste en Bellevue.....	19,00€

### Entrées chaudes

Bouchée St Jacques et fruits de mer.....	4,50€
Coquille de Noix de St Jacques(3) sur champignons.....	7,90€
*Marmite du patron(lotte, St Jacques, gambas, champignons et mascarpone).....	7,95€
*Marmite de caille et boudin blanc sauce normande.....	6,80€
Brochette de saumon, gambas et ananas sur julienne de légumes.....	8,20€

### Poissons

Rôti de lotte au lard fumé sauce normande.....	9,70€
Dos de cabillaud sur lit de poireaux, sauce homardine.....	8,50€
Pavé de saumon, sauce citron vert, légumes de saison.....	7,60€
Filet de dorade sauce crustacés sur julienne de légumes.....	7,80€

Accompagnement : Riz parfumé au citron vert

### Viandes

Magret de canard sauce porto.....	8,50€
Suprême de chapon sauce champagne.....	9,20€
Suprême de pintade sauce camembert.....	7,80€
Tournedos de bœuf sauce porto.....	11,20€
Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine(mini 4pers).....	13,80€
Jambon à l'os sauce cidre <b>ou</b> madère.....	6,90€
Mignon de veau aux morilles.....	13,90€
Pavé de cerf sauce grand veneur.....	9,50€
Dinde aux marrons et son jus.....	8,50€

Accompagnement : gratin dauphinois **ou** Écrasé de pomme de terre

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