

Pour l'Apéritif

Canapés fins variés dans dix variétés	0.90 €
Fantaisies chaudes variées	0.90 €
Chou à l'escargot de bourgogne	1.30 €
Verrine, Mousse de maquereau à la Dijonnaise ..	1.80 €
Verrine, Perles marines et crabe	1.80 €
Verrine, Tartare de bœuf Français au basilic	1.80 €
Verrine, Tartare de tourteau aux petits légumes ..	2.00 €
Verrine, Délice au foie gras	1.80 €
Verrine, St Jacques à l'huile de truffe blanche ...	2.80 €

Entrées froides

Coupe de bouquets frais en mousseline	7.00 €
Demi - pamplemousse rouge à l'exotique	7.00 €
Tartare de dorade royale, saumon Ecossais	7.50 €
Délice de foie gras au persillé de champignon	8.00 €
Demi - homard, du vivier en habit de fête	25 à 35 €
Saumon Ecossais Label Rouge mariné (1e k)	72.00 €
Bloc de foie gras de canard, au détail, (1e k) ...	140.00 €
Bloc de foie gras de canard, (300 à 1500g) ...	125.00 €

Entrées Chaudes

Boudin blanc, sauce aux morilles	10.00 €
Tarte fine, pommes, boudin noir et foie gras	12.00 €
Cassolette d'escargots à la Bourguignonne	10.00 €
Coquille Saint Jacques façon grand-mère	12.00 €
Cassolette de Saint Jacques au Gewurztraminer	12.00 €
Cassolette aux fruits de mer	10.00 €
Timbale, crevettes sauvages, coulis de homard ..	15.00 €

Tarif Décembre 2017

SOUS RESERVE DES ARRIVAGES

Document d'information, non contractuel

*

Poissons et garnitures

Saumon au Grand Marnier et aux amandes	12.00 €
Dos de sandre au beurre Angevin	14.00 €
Paupiette, saumon St Jacques à l'estragon	12.00 €
Cassolette de la mer au safran.....	14.00 €
Filet de bar de pêche au beurre Angevin	16.00 €
Médailles de lotte à la fondue de poireau	15.00 €
Noix de Saint Jacques à la Thermidor	16.00 €
Lotte et coquillages, aux sucres de tourteaux	16.00 €
Daurade Royale à la Méridional	15.00 €
Cassolette de lotte, St Jacques, homardine.....	16.00 €
Homard du vivier gratiné à la Thermidor	29 à 40 €

Viandes garnies

Chartreuse de canard confit, cidre fermier	12.00 €
Confit de canard aux pommes étuvées	12.00 €
Confit de canard aux cèpes	14.00 €
Suprême de pintade fermière au Pommeau	12.00 €
Jambonnette de pintade forestière.....	12.00 €
Magret de canard à l'orange ou aux pommes	14.00 €
Magret de canard aux morilles.....	16.00 €
Souris d'agneau confite, Banyuls petits légumes..	16.00 €
Selle d'agneau à la fleur de thym.....	16.00 €
Paletot de pigeonneau aux morilles, sans os.....	24.00 €
Pied de porc aux truffes fraîches (Sans os).....	19.00 €

*« Pour un meilleur service »
Merci
de passer vos commandes
« 48 Heures à l'avance »
TEL: 02.32.38.35.15*

LIVRAISON GRATUITE
10 Kms à la ronde

Plats Uniques

Paella Royale, (Lotte, gambas, poulet, etc.)	15.00 €
Choucroute de la mer.....	12.00 €
Jarretton de porc en choucroute	12.00 €
Pot au feu d'agneau aux épices douces.....	14.00 €
Coq au vin et son gratin Dauphinois.....	12.00 €
Goulash de chevreuil à l'ancienne	12.00 €
Sauté de veau à l'exotique	14.00 €
Tartiflette à la Savoyarde, (500g)	10.00 €

Desserts

Soupe aux agrumes et ses zestes	5.00 €
Croustillant aux chocolats, coulis d'orange	6.50 €
Tiramisu à l'Italienne, façon Saint Nicolas.....	6.00 €
Panna-cotta aux fruits rouges	6.00 €
Crème onctueuse, chocolats et framboises	6.00 €
Crème onctueuse au chocolat 1er cru	6.00 €
Entremet normand au Calvados.....	7.00 €
Fours frais sucrés, 6 par pers. Variés.....	12.00 €
Dacquoise aux amandes et aux framboises.....	7.00 €
Tarte Normande au Calvados (8à10Pers.)	48.00 €

* * *

**Pour d'autres plats
Nous consulter**

Voir nos menus complets

**Minimum 4 menus
identiques**

MENUS EMPORTEES

(Minimum 4 personnes, menus identiques)

Menu N°1 ... 24€

4 Fantaisies à chauffer

Carpaccio de saumon Ecossais façon gravlax

Chartreuse de canard fermier confit au jus de pomme

Gratin dauphinois

OU

Filet de daurade Royale, crème de piquillos

Riz Basmati, garniture Méditerranéenne

Menu N°2 ... 27 €

4 Fantaisies à chauffer

Délice de foie gras de canard au persillé de champignons

Suprême de pintade fermière aux morilles et vin jaune

Garniture forestière et pommes poêlées

OU

Dos de cabillaud rôti, beurre Angevin

Jardinière, fondue de poireaux

Menu N°3 ... 32 €

4 Fantaisies à chauffer

Foie gras de canard maison et ses toasts briochés

Cassolette de lotte et Saint Jacques en homardine

Riz sauvage aux petits légumes

OU

Magret de canard fermier aux morilles et vin jaune

Jardinière et pomme poêlées

Ce Menu avec poisson et viande 42€

Document d'information, non contractuel

PLATEAUX REPAS

Plateau Eco 15 €

Entrée: Terrine maison (viande ou poisson), charcuterie variées, crudités œuf dur

Viande: Mignon de porc, Blanc de volaille fermière, magret de canard

Salade composée: Taboulé, crudité, piémontaise

Fromage: 1/6 de camembert au lait cru

Dessert: Riz aux œufs et compote de fruit, tarte du moment, mousse au chocolat

Plateau Saveurs 18 €

Entrée: Mousseline de la mer, Crevettes à la Norvégienne, Délice au foie gras, Perles marines et crabe

Viande: Mignon de veau exotique, rôti de bœuf, gigot d'agneau, suprêmes de caille

Salade composée: Fraîcheurs du potager, exotique, Asiatique

OU

Plat chaud garni (+ 2 €)

Chartreuse de canard confit, Sauté d'agneau à l'oriental, Sauté de porc coco curry

Fromage: 1/6 de camembert au lait cru, Reblochon

Dessert: Tarte fine pomme ou poire, Crèmeux chocolat Mangaro, Délice aux poires, Tiramisu,

Choux façon Paris-Brest, dessert du moment

Plateau Prestige 26 €

Entrée: Foie gras de canard figue toasts, Saumon Ecossais façon gravlax Norvégienne et toasts

Tartare de saumon, avocat et yuzu

Viande: Filet de bœuf, Selle d'agneau aux herbes, Mignon de veau au foie gras

Salade composée: Fraîcheurs de légumes à l'œuf plein air, Exotique, Asiatique

OU

Plat chaud garni

Jambonnette de pintade crème de morille, Sauté de chevreuil ou sanglier, Dos de cabillaud

Fromage: Brie de Meaux, Neufchâtel, Rochebaron

Dessert: Variation de desserts ou dessert au choix

* * *

Pain rustique, 50cl d'eau minérale

Plateau compartimenté avec couvercle

Plat chaud pouvant être réchauffé au micro ondes

Couverts et verres plastique, serviette papier

Plateaux a enlevé au restaurant, (Minimum 2 plateaux)

Livraison gratuite dans un rayon de 10 kms, (Minimum 5 plateaux)