



# LA CARTE A EMPORTER

\* \* \*



## L'APERITIF

Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €

## LES ENTREES

Mille feuille au deux saumons , chantilly de Langoustine	9 €
Terrine de canard et caille , figue au thé , palmier aux herbes	9 €
Foie gras de canard maison , chutney mangue clémentine , pain d'épices grillé	12 €
Déclinaison fumée ( saumon , cabillaud et st jacques fumé maison )	12 €
Marmite de coquillages façon bouillabaisse	12 €
Tartare de bulot saumon homard avocat , sauce curry coco , citron confit	18 €
Farandole de St jacques , sauce Lucifer	18 €
Foie gras poêlé , effeuillé de pomme étuvée , sauce pommeau , croutons de pain d'épices	18 €
Œufs brouillés au truffes	18 €

## LES PLATS

Dos de cabillaud , beurre St Nicolas , raviole noire	13 €
Canon de mignon de porc lardé , crème de lard champignons	13 €
Tête de veau croustillante , sauce moutarde en grains , pommes grenailles	13 €
Magret de canard farci pleurottes , sauce orange Grand Marnier	17 €
Mignons de filet de veau saveur de la forêt	17 €
Tête a tête de saumon et lotte au deux sauces	17 €
Demi homard Europe , beurre de Sauterne orange	21 €
Coeur de ris de veau braisé au Morilles	21 €
Filet de bœuf Français , glace de vin et brisures de truffe	21 €
Homard Normand entier ( 150gr décortiqué ) au beurre de Sauterne	42 €

## LES DESSERTS

Coupe Grecque fruits rouges , crumble , coulis de fraise , tuile caramélisée orange	6 €
Pâquerette génoise au thé matcha vanillée , framboise et chocolat blanc	6 €
Choux craquelin au deux chantilly ( vanille , pistache ) caramel beurre salé , pékans caramélisés	6 €
Mille feuille façon Opéra , vanille , amaréna , chocolat noir	7 €
Déclinaison de chocolat ( macaron , cœur coulant , bouchée et viennois )	7 €
Palette des desserts	8 €
( roulé thé matcha framboise , viennois chocolat et bouchée , biscuit sablé amaréna et macaron )	
Gratin banane coco chocolat	8 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies  
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition



Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

JANVIER 2023