

Proposition de plats pour les fêtes de fin d'année

Plats disponibles du 21 au 31 décembre

Cocktail

Nos trois formules :

- Le plateau tout foie gras (18 pièces) 19.50 €

Le chou crémeux, la galette pain d'épices, la crème brûlée

- Le plateau tout poisson (18 pièces) 22,50 €

Le saumon aux agrumes, le bouchon au saumon fumé parfumé au curcuma, la rilette de cabillaud au poivron rouge

- Le plateau tout coquillage/crustacé (18 pièces) 24.50 €

Pétoncle à l'huile de noix et pistache, crevette blinis et mascarpone, crabe et avocat en sandwich

Nos feuilletés chauds 22.50 € les 30 pièces

Le pain surprise 48 parts 38.00 €

Nos entées terre et mer

Foie gras de canard au naturel 9.10 € la portion

Foie gras au gros sel 9.10 € la portion

Foie gras au pain d'épices 9.10 € la portion

Foie gras parfumé à la truffe 15.50 € la portion

Escargots farcis 8.80 € la douzaine

Praires farcies 8.80 € la douzaine

Saumon fumé crème de mascarpone et ses blinis 9.00 €

Galette aux petits coquillages et son jus aux herbes 7.80 € la part

Saint jacques en coquille crème de truffe 14.00 € la part

Croustillant de saint Jacques jus au safran 12.50 € la part

½ homard mayonnaise 27.50 €

La queue de homard aux petits légumes 18.00 € (chaud)

Nos poissons et crustacés cuisinés

Le pavé de bar à la crème d'ortie et sa purée de patate douce 18.00 €

Le croustillant de saumon et saint jacques sauce au Sauternes 16.50 €

Le filet de turbot, risotto aux petits coquillages et jus aux crustacés 19.50 €

Le pavé de cabillaud aux gambas 15.00 €

La brochette de saint jacques et son risotto aux herbes 18.00 € la part

Le saumon de Cherbourg à la crème d'oursin et langoustines 14.00 € la part

La cocote de saint jacques aux légumes d'hiver parfumés au thym pour deux personnes
(14.00 € par personne)

Nos viandes cuisinées

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes

Le filet mignon de porc farci au foie gras et fruits secs 16.00 €

La pièce de veau jus à l'estragon et Calvados 15.00 €

Le carré de porcelet cuisiné à la Normande 15.00 €

La poularde aux marrons et jambon Ibérique 18.00 €

Le pavé de sanglier au miel et aux épices 18.00 €

Le demi-pigeonneau cuisiné aux épices et au cidre 15.00 €

Nos desserts

Le câlin d'hiver 3.50 € la portion

La barre chocolat caramel 3.50 € la portion

Le cube pina colada 3.50 € la portion

La verrine noix de coco framboise 3.50 € la portion

Le croquant au chocolat 2.70 € la portion

La verrine baba crème de citron 3.50 € la portion

La tarte chocolat pistache 3.50 € la portion