

Apéritif

Petits fours salés 29.00 € kg
Gougères 1.50 € les 5 pièces

Entrées froides

Demi langouste garnie 18.60 € pièce
Saumon fumé maison 52.00 € kg
Coquille de saumon 4.30 € pièce
Foie gras de canard 15.00 € les 100 g
fabrication maison
Foie gras d'oie 17.00 € les 100 g
fabrication maison

Entrées chaudes

Coquille de St. Jacques 5.20 € pièce
Croustade de la mer 4.40 € pièce
Bouché au ris de veau 5.10 € pièce
Boudin blanc truffé 1% 30.50 € kg
Escargots maison 6.80 € la dz
Ris de Veau braisée au cognac 9.80 €

Poisson chaud

(Prix indiqué par personne)

Noix de St Jacques au chablis 8.50 €
Pave de saumon sauce asperges aux éclats de morille 7.50 €
Flétan sauce Hollandaise 9.50 €
Tourte au Saumon
et sa mousseline au citron 18.00 € le kg
Demi langouste armoricaine 18.60 €

Volaille, viande, gibier

(Prix indiqué par personne)

Cuisse de canard sauce deux poivre 6.30 €
Cuisse de pintade aux girolles 6.90 €
Chapon au vin jaune 8.90 €
Filet mignon de porc aux girolles 8.00 €
Noix de veau aux morilles 10.80 €
Millefeuille de veau aux morilles,
comte, vin jaune 9.80 €

Légumes

(prix par personne)

Pommes dauphines 2.80 €
Gratin dauphinois 2.60 €
Gratin dauphinois aux cèpes 3.50 €