



- Suggestion de salades et entrées froides.

| | |
|--|--------|
| Salade de cailles et canard séché vinaigrette à l'huile de noix | 7.20€ |
| Salade de scampi au vinaigre de Xeres | 8.50€ |
| Vinaigrette de lentilles et épeautres et truite fumée | 8.00€ |
| L'aumônière de jambon de la sûre farcie de roquette, aubergine, fêta et tomates confites à l'huile de truffes | 11.00€ |
| La terrine de loup de mer au cœur d'écrevisses, coulis d'herbes fraîches et vinaigre d'échalotes | 11.20€ |
| Salade périgourdine au vinaigre balsamique | 10.95€ |
| Salade de confit de canard aux pommes | 10.95€ |
| Le presse de foie gras et caille réduction balsamique | 12.95€ |
| La tranche de foie gras et sa brioche toastée | 14.50€ |
| La brochette de filets de caille sur salade croquante, vinaigrette au cidre et miel | 13.95€ |
| Mousse de foie de volaille, pomme granny caramélisée et huile de noix | 9.95€ |
| Terrine de marcassin aux noix et confit de figues | 8.95€ |
| Terrine de chevreuil aux airelles et oignons confits | 9.95€ |
| Mousse de truite aux crevettes grises sauce à l'aneth | 10.95€ |
| Saumon cru mariné et St jacques sur lit de fenouil et haricots verts | 10.95€ |
| Filet de saumon en belle-vue et aioli au safran | 8.95€ |
| Brunoise de légumes et saumon confit à la crème d'aneth | 9.95€ |
| Tartare de St Jacques et brunoise de légumes vinaigrette citronnée | 14.95€ |
| Tartare de magret de canard au poivre de Sichuan | 14.95€ |
| Le saumon fumé farci à la mousse de Raifort et vinaigrette au citron vert | 10.95€ |
| Le demi homard en belle vue, mousse de fenouil et vinaigrette à l'orange | 15.95€ |
| La mousse de saumon et son cœur d'écrevisses, salade croquante et vinaigrette à l'aneth | 11.95€ |



- Suggestion d'entrées chaudes

| | |
|--|--------|
| Le filet de saumon aux jeunes pousses d'épinards et beurre blanc | 12.95€ |
| La poêlée de scampi sauce aurore et concassé de tomates | 10.95€ |
| Le duo de rouget et sandre au curry léger | 11.95€ |
| Le filet de barbu en croûte de crevettes grises au Riesling | 13.95€ |
| Aumônière de St Jacques sur coulis de tomate au basilic | 11.95€ |
| Nage de saumon et sandre émulsion au cresson | 10.95€ |
| Les ravioles de Saint Jacques sur courgettes au thym et jus de coquillages légèrement safrané | 12.95€ |
| Le feuilleté de caille et ris de veau aux blancs de poireaux sur coulis de cerfeuil | 13.95€ |
| La brochette de gambas et joue de lotte sur coulis de langoustine | 14.95€ |
| Le feuilleté de caille aux champignons des bois sauce Rossini | 13.95€ |
| Le soufflé de sandre sur julienne de petits légumes aux arômes de crustacés | 11.95€ |
| Le filet de bar poché sauce arlequin | 12.95€ |
| Le filet de saumon et soufflé de truite au beurre blanc à la ciboulette | 12.95€ |
| Les ravioles de homards sauce bisque | 12.95€ |
| Les ravioles de ris de veau sauce forestière | 12.95€ |
| La fricassée de petits gris aux petits bouquets de choux-fleurs et girolles | 13.95€ |
| Le baluchon de filets de sole et homard à l'armoricaine | 15.95€ |
| Parmentier aux olives noires et bar rôti sur sa peau vinaigrette chaude au citron | 11.95€ |



- Suggestion de potages (prix par 1/2litre)

| | |
|---|-------|
| La bisque de crustacés et sa garniture | 4.95€ |
| La crème de cresson et St jacques | 4.95€ |
| Le velouté de céleri et dés de saumon grillé | 2.95€ |
| La soupe de potiron et sa crème glacée au foie gras | 4.95€ |
| La crème de potiron et truite fumée | 3.95€ |
| La crème de tomate au basilic | 2.95€ |
| Le velouté de volaille et peluches de cerfeuil | 2.95€ |
| La soupe de poisson et sa garniture | 4.95€ |

- Suggestions de plats

| | |
|--|--------|
| La caille farcie aux raisins de muscat | 12.95€ |
| La cuisse de cannette farcie sauce au poivre vert et sirop d'érable | 9.95€ |
| Les médaillons de porc aux 5 épices et oignons confits | 11.95€ |
| Le filet d'agneau parfumé au romarin | 13.95€ |
| Le filet de pintade aux pommes et calvados | 12.95€ |
| La côte de veau sauce à la moutarde de Meaux | 13.95€ |
| La poitrine de volaille de Bresse farcie aux petits légumes | 14.95€ |
| Cuisse de pintadeau farcie sauce forestière | 9.95€ |
| Le demi-pintadeau aux pleurotes en 2 services | 10.95€ |
| Les côtes de porcelets rôties sauce au vinaigre balsamique et sirop de liège | 11.95€ |
| Bûchette de volaille farcie sauce à l'orange | 8.95€ |
| La côte de veau sauce aurore aux petits gris | 14.95€ |



| | |
|--|--------|
| Les mignons de veau en croûte de champignons et jus corsé | 15.95€ |
| La poitrine de volaille de Bresse et homard en nage de crustacés | 16.95€ |
| La couronne d'agneau et beurre à l'ail et fines herbes | 12.95€ |
| Les aiguillettes de canard à la krik et cerises griottes | 13.95€ |
| Le râble de lapin désossé, farci aux petits légumes sauce au vieux porto | 15.95€ |
| Le magret de canard au miel et orange confites | 14.95€ |
| Le blanc de poularde fermière et ris de veau au romarin | 16.95€ |
| La souris d'agneau aux girolles et herbes de la garigue | 13.95€ |

Accompagnements compris dans les plats (au choix 1 féculent et 2 légumes)

- Les féculents :

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| ○ Soufflé de pdt, | ○ pomme macaire, |
| ○ pdt grenaille | ○ riz pilaf aux petits légumes, |
| ○ rôties au romarin, | ○ brochette de pdt et lard braisé, |
| ○ gratin dauphinois, | ○ pomme duchesse amandine |

- Les légumes :

- | | |
|--|---|
| ○ Chicons braisés, | ○ tomate toscane, |
| ○ bouquets de chou fleur gratinés, | ○ bouquet de brocolis aux tomates confites, |
| ○ fagots d'asperges, | ○ jardinière de légumes (en choix unique), |
| ○ fagots d'haricots verts, | ○ haricots aux lardons et ail, |
| ○ émincé de carottes au miel, thym et cumin, | ○ brochette de légumes |

Les entrées froides sont dressées sur vos assiettes. Les entrées chaudes et plats sont, selon le nombre de menus, soit emballés dans des barquettes en aluminium soit mis en bains maries (en location).

Tous les prix sont calculés par personne (sauf les potages) et hors service.