

Entrées Froides :

Prix à la personne



* POISSONS

Marbré de l'Océan, saumon frais, gravlax, sauce ciboulette		9,50 €
Terrine lieu et Saumon		9,20 €
Médaille de saumon, pesto, mousseline st jacques, cébette		11,80 €
Dôme de saumon, cabillaud et caviar d'avruga		9,80 €
Saumon à la nage entier en bellevue, mousseline de poisson	15/20p	180,00 €
<i>présenté sur plat, prédécoupé, sauce aneth</i>	20/25p	215,00 €
Salade de St Jacques et agrumes		8,90 €



Entrées Chaudes :

Prix à la personne



Dôme soufflé de lieu et gambas, sauce safranée		9,80 €
Bouchée à la Reine		9,00 €
Feuilleté veau et canard	4 pers :	42,00 €
	6 pers :	60,00 €

Poissons Chauds :

Prix à la personne

Souflés lotte et gambas, sauce safranée	11,00 €
Dôme de st jacques, bisque de homard	12,80 €
Filet de sandre sauce Dijonnaise	13,90 €
Canelloni de saumon et cabillaud, sauce beurre blanc	12,90 €



Viandes Chaudes :

Prix à la personne

Suprême de volaille, farce fine épinard estragon, jus au thym	10,50 €
Filet de canette braisé sauce pain d'épices	13,20 €
Filet de canette braisé sauce Morilles	14,20 €
Pavé de veau aux morilles	16,00 €
Jambon en croûte sauce vin jaune	6 pers : 96,00 € 8 pers : 124,00 € 10 pers : 150,00 €
Paëlla, riz safrané, légumes confits, chorizo poisson, suprême, cuisses de poulet, crevettes	14,00 €



Garnitures :

Prix à la personne



Gratin dauphinois aux pommes de terre Agata

4,00 €



Riz garni safrané aux légumes confits

4,00 €



Forestière de champignons, mousserons, pleurottes

4,50 €

Poêlée de légumes et pommes de terre nouvelles

4,50 €

Risotto aux morilles et comté de Réserve

4,50 €

Mijotée de pois et fèves

4,00 €



Fromages affinés :

Prix à la personne

Brillât-Savarin, Epoisses Berthaut, Comté de Réserve, Chèvre
ou Reblochon

chutney pommes/pruneaux

3,50 €



Desserts :

Prix à la personne

* Tartes longues 2 choix, minimum 20p



Tartes Macaronade Pommes caramel

4,00 €

Tarte crème d'amande, fraise et fruits rouges

4,50 €

Tarte ganache chocolat 72%

4,50 €

Tarte crumble noisette / framboise/cassis

4,00 €

Tarte crème de citron Bio

3,50 €

Notre flan pâtissier vanille et fèves de Tonka

3,00 €



* Verrines

Crème brûlée vanille de Madagascar

4,00 €

Crémeux vanille mangue et framboise

4,50 €

Salade de fraise, chantilly à l'anis de Flavigny

5,00 €



* Entremets et Gateaux

Madagascar vanille

confit de fraise et biscuit pistache

4,00 €

Duc de Bourgogne

crémeux cassis, citron

4,00 €



Elégance chocolat

mousse chocolat, biscuit sans farine, crémeux chocolat

4,50 €

Ecureuil

dacquoise noisette, caramel beurre salé mousseline pralinée

4,50 €

