

LES ENTREES froides

Terrine de foie gras maison(60g).....	(La part) : 8 €
Terrine de foie gras maison(500g).....	: 55 €
Terrine de foie gras maison (1000g).....	: 100 €
(Le foie gras est accompagné de confiture d'oignon et pain brioché)	
Saumon fumé par nos soins (80g).....	(La part) : 8 €
Saumon fumé par nos soins (1200g).....	: 35 €
(Le saumon est accompagné d'une crème de raifort au citron)	
Marbré de lapin en effiloché aux herbes fraîches(90g).....	(la part) :6 €
Marbré de lapin en effiloché(1000g).....	:45 €

LES ENTREES chaudes

Vol au vent de st jacques et homard à l'américaine.....	15 €
Mille feuille de fruit de mer.....	10 €

LES POISSONS

Médaille de lotte sur fondue de poireaux.....	(la part) :15€
1/2 Homard décortiqué jus de carapaces.....	(La part) :20€
Filet de bar aux fenouils.....	(La part) :15 €
Brochette de st jacques jus safrané.....	(la part) :14€
(Tout nos poissons son accompagnés de risotto aux coquillages, et légumes de saison)	

LES VIANDES

Suprême de chapon, fleurette forestière.....	(La part): 15 €
Magret de canard, jus de volaille.....	(La part): 14€
Filet de veau jus de viande au porto.....	(La part): 16 €
(toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois et légumes de saison)	

Nos bûches individuelles

Harmonie caramel, vanille

Mousse soyeuse caramel, crèmeux vanille délicat, biscuit Joconde

Gourmandise passion ivoire

Financier pistache, mousse ivoire et son crèmeux passion

Tentation, cassis noisette

Biscuit capucine, mousse praliné lait, crèmeux cassis

Entremet (la part)..... 3.50 €

Pour l'élaboration de nos entremets nous utilisons des chocolats pur beurre de cacao de la marque Weiss

Assortiments de mignardises

Tartelettes au caramel meringué, macaron pistache framboise,

pâte de fruit poire cassis, verrine cassis.....2.70 €