



- 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.