

Nous vous proposons pour vos menus:

ENTRÉES FROIDES

	par pers.
Entremet de rouget à la provençale	6,85€
Assiette gourmande gésiers magret fumé	6,45€
Salade périgourdine au foie gras	8,50€
Foie gras de canard maison 70g	8,55€
Foie gras de canard aux figues maison 70g	8,70€
Préssé de Foie Gras à la Bretonne	8,50€
Marbré de ris de veau au foie gras	8,85€
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	7,50€
Entremet de foie gras façon opéra	12,25€
Minute de rouget aux tagliatelles de légumes	8,20€
Duo lotte et saumon mariné au basilic	8,25€
Dome de saumon fumé & tartare St Jacques	8,50€

ENTRÉES CHAUDES

Nage de pétoncle au champagne	9,70€
Brochette de St Jacques et son risotto	10,60€
Aumônière de langouste et St Jacques	11,15€
Croustade de ris de veau aux morilles	9,05€
Cassolette de St Jacques aux morilles	8,85€
Piquet de st jacques et gambas	11,80€
Gratin de fruit de mer	7,95€
Salade de chèvre chaud	6,50€
Feuilletés aux noix de st Jacques	7,95€
Vol au vent financière	4,65€
Vol au vent aux fruits de mer	5,45€

Possibilité de location de matériel et vaisselle

POISSONS CHAUDS garniture inclus

	par pers.
Dos de sandre à la Bordelaise	12,20€
Filet de sole sauce Normande 3 pièces	14,05€
Sole fine champagne, aux noix st jacques	9,85€
Lotte à l'Armoricaine	9,05€
Médailon de lotte aux girolles	12,20€
Soupière de Lotte aux blancs de poireaux	11,70€
Filet de lotte en robe de saumon fumé	9,25€
Filet de turbot au beurre blanc	12,80€
Dorade à l'anis	12,45€
Filet de rouget aux agrumes	12,20€

PLATS UNIQUES garniture inclus

	par pers.
Choucroute garnie	8,60€
Couscous Royal	9,35€
Cochon de lait Caraïbe (minimum 15p.)	11,25€
Choucroute de la mer au beurre blanc	8,95€
Paella	9,35€
Potée aux choux	7,95€
Pot au feu	7,95€
Coq au vin	8,65€

GARNITURES (2 aux choix)

	par pers
gratin dauphinois, brochette de légumes riz, risotto, flan courgette, etc..	

Tarif T.T.C. Janvier 2012 (T.V.A. 5,50%)

Tarif hors livraison

VIANDES PLATS CHAUDS garniture inclus

	par pers.
Cuisse canard confite, pommes landaises	7,20€
Magret de canard sauce poivrade	9,05€
Cuisse de canette poires et miel d'acacia	7,75€
Caille (désossée) farcie au foie gras	9,05€
Suprême de pintadeau farci aux morilles	8,65€
Cuisse de pintadeau au calva	7,75€
Brochette de 3 filets de caille, sauce miel	9,70€
Magret de canard au gingembre	10,70€
Filet de lièvre farci au Foie gras	10,70€
Noisette agneau, senteurs de thym	15,70€
Filet mignon de porc vallée d'Auge	10,25€
Filet de bœuf en feuilletage	13,15€
Gigot d'agneau de sept heurers	9,05€
Mignon veau crème fondue aux truffes	13,15€
Filet de bœuf aux truffes	13,15€
Carré d'agneau aux senteurs de Provence	15,70€
Jambon en croûte sauce madère	7,30€
Jambon à l'os sauce Porto	7,30€
Souris d'agneau à la crème d'ail	9,05€
Carré de biche aux griottes	13,70€
Pavé d'autruche aux cèpes	10,70€
Tagine de veau aux épices	10,70€

sur demande:

VOTRE REPAS CLEF EN MAIN:

Location de nappes, vaisselle, étuves,

Service et remise en état des lieux effectué

par notre équipe de Maîtres d'Hôtel

Minimum de 8 personnes, en dessous nous consulter