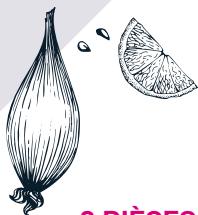




# CARTE DE SAISON



AUTOMNE - HIVER 2020



## COCKTAIL APÉRITIF

**8 PIÈCES** ..... **8,90 €**

### LES BOUCHÉES FROIDES :

- \* Sphère chocolat mangue et foie gras
- \* Tartelette de cèpes et aubergine, St-Jacques snackée
- \* Millefeuille de volaille, comté et fleur d'ail
- \* Lingot de chèvre aux fruits secs
- \* Rémoulade de radis et gambas
- \* Madeleine au pesto et viande des Grisons

### LES BOUCHÉES CHAUDES :

- \* Chou d'œuf cocotte aux champignons
- \* Croquetta de cèpes



## ENTRÉES CHAUDES

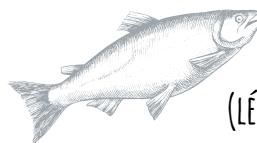
- \* Tatin d'endives et brochette de gambas, jus de langoustine aux herbes ..... **8,90 €**
- \* Cassolette de St-Jacques à la Normande ..... **9,20 €**
- \* Vol au vent revisité et langoustines ..... **9,50 €**
- \* Finger de cèpes, filets de cailles rôties avec réduction de vin d'Anjou (salade d'accompagnement) ..... **9,90 €**
- \* Cassolette de homard et petits légumes, sauce homardine ..... **11,20 €**
- \* ½ langouste rouge façon thermidor

*(prix selon le cours)*



## ENTRÉES FROIDES

- \* Duo de Saumon en tartare et Kouglof d'avocat ..... **8,20 €**
- \* Tartine de crabe, artichauts et herbes de mer ..... **8,90 €**
- \* Thon mi-cuit à la chapelure de persil et légumes croquants à l'asiatique ..... **8,90 €**
- \* Trilogie de poissons fumés (lotte, thon et espadon), chantilly yuzu et blinis ..... **8,90 €**
- \* Foie gras mi-cuit et chutney mangue ..... **9,10 €**
- \* Pressé de foie gras et magret, chutney de poire ..... **9,50 €**
- \* Duo de St-Jacques et crémeux de chou-fleur à la truffe ..... **9,90 €**



## POISSONS (LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT)

- \* Merlu en kadaïf, sauce au curry ..... **8,20 €**
- \* Brochette de St-Jacques et foie gras, pot au feu de légumes aux herbes ..... **9,20 €**
- \* Dos de cabillaud en croûte de noisette, sauce aux cèpes ..... **9,20 €**
- \* Pavé de Sandre, colombo de gambas au lait de coco ..... **9,90 €**
- \* Lotte panée aux épices douces ..... **10,90 €**
- \* Turbot rôti au beurre, sauce aux coques ..... **14,90 €**





## VIANDES (LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT)

- \* Mignon de porc farci  
aux abricots et aux châtaignes ..... **8,70 €**
- \* Cuisse de canard  
à la Bourguignonne ..... **8,70 €**
- \* Cuisse de pintade cœur de  
foie gras, sauce aux cèpes ..... **8,90 €**
- \* Jarret de veau désossé  
cuisiné pendant 24h,  
jus de viande à l'orange ..... **9,20 €**
- \* Magret de canard farci,  
Serrano de champignons,  
jus réduit ..... **9,60 €**
- \* Caille désossée farcie  
aux champignons,  
potimarron et pickles de raisin ..... **10,20 €**
- \* Filet de veau en croûte  
de mendiants ..... **12,90 €**
- \* Filet de bœuf Rossini,  
écrasé de pommes de terre  
à la truffe ..... **15,90 €**



## PLATS UNIQUES

- \* Dahl de lentilles au curry ..... **7,20 €**
- \* Risotto Veggie  
(champignons, panais, potimarron,  
graines de courges) ..... **7,20 €**
- \* Tajine de kefta de poulet,  
menthe citron ..... **8,20 €**
- \* Wok de poulet caramélisé,  
nouilles sautées aux légumes  
et cacahuètes grillées ..... **8,20 €**
- \* Risotto forestier et porc confit  
(cèpes, girolles, châtaignes,  
potirons, travers de porc confit) ..... **8,90 €**
- \* Jambalaya ..... **9,10 €**
- \* Paëlla ..... **9,40 €**
- \* Risotto safrané aux fruits de mer  
(moules, coques, crevettes, seiches,  
St-Jacques, gambas sauvages) ..... **9,50 €**
- \* Couscous ..... **9,70 €**
- \* Méli-Mélo de la Mer ..... **9,70 €**

### BON À SAVOIR :

*Tous nos plats sont réalisés à la commande  
et faits maison : nous pouvons adapter  
selon vos goûts les sauces, les farces...*

*N'hésitez pas à nous faire part  
de vos envies !*



