

## Idées

### Apéritives

- Réductions salées
- Mises en Bouche



## Entrées Froides

- Saumon fumé écossais le kg **66,85 €**
- 1/2 langouste à la Parisienne la pièce **17,80 €**
- Tartare de Saumon, citron, aneth les 100 g **3,20 €**
- Crevettes à la Méditerranéenne ou Provençale le kg **39,85 €**
- Foie gras de Canard entier (la tranche de 50 g) la pièce **6,00 €**
- Terrine de Chevreuil au Sancerre le kg **22,80 €**
- Terrine de Sanglier aux Marrons le kg **19,50 €**
- Terrine de Campagne Festive le kg **14,85 €**
- Terrine de Lièvre au cidre le kg **22,80 €**



## Entrées Chaudes

- Cassolette de Ris de Veau à la Bretonne la pièce **6,30 €**
- Feuilleté de Ris de Veau la pièce **5,80 €**
- Surprise au Foie gras et à la Compote d'oignons la pièce **5,75 €**
- Cassolette aux queues de Langoustines au Porto blanc la pièce **6,95 €**
- Coquille de St-Jacques à la Bretonne la pièce **4,95 €**
- Cassoline de Noix de St-Jacques à la Fondue de Poireaux la pièce **5,90 €**
- Cassolette de Cabillaud, sauce Sancerre la pièce **5,50 €**
- Feuilleté de St-Jacques au Sancerre la pièce **4,85 €**



*Pensez à passer vos commandes !*

Pour l'achat de **5 menus**,  
une **bouteille** de ma cuvée  
personnelle vous **est offerte**.

*Nos produits  
sont réalisés  
maison*

## Menu Plaisir 18,90 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

Coquille de Saint-Jacques  
à la Bretonne

Suprême de Pintade  
sauce maraîchère,  
accompagné  
d'une Poêlée bretonne  
et d'un Gratin dauphinois  
aux Girolles

## Menu Tendance 21,50 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

Cassoline de Saumon  
aux petits légumes

Mini-rôti de Chapon  
sauce Foie gras, accompagné  
d'une poêlée maraîchère et  
de pommes de terre gratinées  
à la Savoyarde

## Menu Prestige 25,80 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

Tartare de Saumon  
citron et aneth

Cassolette de Ris de Veau  
à la Bretonne

Médailon de Filet mignon  
de Porcelet, accompagné d'un  
Écrasé de Pommes de terre aux  
Châtaignes et d'une Pomme rôtie  
aux Champignons et Lardons

## Menu Gourmet 28,50 €

Mises en bouche  
6 pièces par personne

Médailon de Foie gras  
de Canard entier

Filet de Cabillaud, sauce Sancerre

Cuisse de Canard confite  
sauce Foie gras,  
accompagnée d'une Pomme rôtie  
aux Champignons et Lardons  
et d'un Écrasé de Potiron