



LA CARTE

Les Entrées, à partir de 12€

Lasagne de Filets de Rouget au Pistou, Chiffonnade de Saumon Fumé et Jeunes Pousses d'Épinards à l'Huile Vierge
 La Tatin de Filets de Loup et Noix de Pétoncles, Crème de Safran
 Brick de Coquilles Saint Jacques et Gambas Rôties, parfumées de Romarin et de Gingembre
 Foie Gras frais Cuit au Torchon, Chutney de Mangues Caramélisées, Pain d'épices
 Feuilletine de Médaille de Lotte à l'Effiloché d'Endives
 Marbré de Foie Gras de Canard aux Artichauts Violets et aux Asperges Confites Mesclun au Vinaigre Balsamique de Figues
 Croustillant de Loup de Mer et Brochette de Coquilles Saint Jacques à l'Étuvée de Poireaux Crémés
 Le Saumon Frais Entier façon « Bellevue », Gourmandise au Crabe

Les Plats, à partir de 12€

Ballotin de Volaille Fermière en Mousseline de Crustacés, Sauce Armoricaïne
 Riz Sauvage et Fagot de Haricots Verts
 Pannequet de Magret de Canard au Miel Pleine Fleur et aux Épices Orientales
 Shop Sué de Légumes et Accras de Courgettes
 Trilogie de la Mer en Brochette, Beurre Blanc aux Agrumes
 Lotte, Saumon, Gambas
 Tian de Piperade, Poêlée de Légumes Verts
 Carré d'Agneau de l'Arrière Pays en Croûte d'Herbes et son Jus « Court »
 Tatin d'Echalotes Confites, Croquant de Légumes
 Fricassée de Filet de Veau aux Langoustines, Sauce Homardine
 Croustillant de Panisse et Brochette de Légumes Croquants
 Rosace de Magret de Canard Parfumé de Citronnelle et de Gingembre
 Accras de Courgettes et Petites Rattes à la Fleur de Sel
 Chateaubriand de Mignon de Veau "Rossini", Infusion de Foie Gras
 Pétales de Pommes de Terre Fondantes et Cœur d'Artichaut Maraîcher
 Cœur de Filet de Bœuf en Brioche, Cèpes et Morilles Crémées
 Tian de Légumes Verts et Dauphinois de Pommes de Terre
 « L'Étoile des Mers », Médaille de Lotte, Dos de Loup, Coquilles Saint-Jacques et Gambas Rôties
 Sabayon aux Agrumes, Tatin de Poireaux et Tian de Piperade

Le Paillon du Fromager (8 Variétés), 4€ par personne

Brie, Camembert, Bleu, Tomme de Savoie, Reblochon, Bûche de Chèvre, Cabecou, Saint Nectaire
 Servis avec Petites Ficelles et Fougasses Variées

Desserts

**Pièce Montée de Croquembouche, Décor Nougatine
 (avec sujets Baptême, Communion et Mariage)**

Parfum : Vanille, Chocolat, Café (possibilité de 2 parfums)

Le chou, 1.20€

Entremet Décor Nougatine

Fraisier, Framboisier, Tutti Frutti, Feuilletine au Chocolat, Saint Honoré

La part, 3.50€

Assortiment de Gâteaux de Soirée

Tartelettes (Fraise, Citron, Pomme, Kiwi, Ananas...)

Millefeuille, Eclair, Baba au Rhum, Castel, Opéra, Feuilletine, Paris Brest, Bavaoises aux Fruits, etc...

La douzaine 11€

Buisson de Bambou de Fruits Frais

La Brochette (100g) 2€