

« Nos plats à emporter »
pour un minimum de 8 personnes

Nos entrées

- Les gourmandises de la mer	8€50
<i>(rouleau de saumon, crevette façon thaï et dôme de cabillaud petits légumes, crème acidulée)</i>	
- Le sablé parmesan, mousse carottes fenouil aux noisettes, rillettes de maquereau	6€50
- Charlotte d'Eglefin au beurre de coriandre	6€00
- Filet de merlu coriandre fraîche sur fondue de poireau crème d'agrumes	8€00
- Mi-cuit de saumon au saté crème aux herbes et croquant pistache	8€00
- Sablé parmesan crémeux de légumes du moment et son jambon Serrano	6€50
- Dôme de cabillaud au chorizo Ibérique aux tagliatelles de légumes	6€50
- Charlotte de pétoncles crème de crustacés, quenelle de vitelotte	7€50
- Dos de cabillaud bardé et émulsion au lard fumé sur fondue de poireaux	9€80
- Poêlée de crevettes sur fondue de poireaux et topinambour	11€60
- Noix de St Jacques en brochette aux filaments du potager	13€50
- Noix de St Jacques sur duxelles de champignons crème d'ail	13€50

Nos plats

- Dos de cabillaud bardé et émulsion au lard fumé sur fondue de poireaux	12€50
- Dos de bar sur mousseline de patate douce crème vanillée	14€80
- Pavé de lieu jaune sur risotto pomme céleri crème d'agrumes	12€50
- Tête de filet mignon de porc laqué	8€70
- Aiguillette de volaille à l'espagnol, riz basmati aux petits légumes	7€40
- Pavé de porc confit au pesto, et aux épices douces	7€80
- Epaule d'agneau confite et son jus aux herbes aromatiques	10€80
- Gigonnette de canard et son jus réduit	10€20
- Pavé d'autruche sauce poivrade à la myrtille	13€50
- Sous noix de veau sautée façon « Marengo »	10€20
- Magret de canard à l'hibiscus	12€00
- Cœur de noix de veau pâtissière à la sauge	13€00
- Tournedos de bœuf sauce châtelaine	14€50
- Mignon de veau aux saveurs des sous-bois	14€50

(Tous nos plats seront accompagnés de 3 garnitures de légumes)

Nos desserts

- Mignardises au choix (3 minimum)	4€/les 3 pièces
(Bonbon ananas - Macaron – Panacotta – mini crème brûlée – mini tartelette de fruits Choux – malicieux – entremets -)	
<u>Dessert pour 8 / 10 personnes.</u>	
- Fraisier revisité	20€00
- Entremet chocolat framboise	22€50
- Malicieux (<i>gâteau biscuit citron entremet pistache gelée framboise crème brûlée</i>)	26€50
- Charlotte pomme caramel, compotées de pommes cuites au four	23€50