



Cette carte est idéale pour vos repas dans une salle adaptée, un professionnel en cuisine et des serveurs en salle sont vivement conseillés



Composez votre menu, et demandez votre devis

Apéritif

Plateau 24 toasts chauds 17.90€

Plateau 24 toasts froid prestige 19.50€

Plateau 24 wraps 15.50€

Verrines salées 1.40€ pièce

Formule 6 pièces/personne 5.20 €/personne

Potage : 2.50€



Entrées chaudes

-Paupiette de saumon farcie Saint jacques et poireaux, sauce côte d'opale 5.90€

-Noix de saint jacques snackées, polenta crémeuse aux fines herbes, jus iodé 7.20€

-Mélimélo Saint jacques gambas lardée, julienne de légumes, tuile au Mont des cats 5.90€

-Escalope de foie gras rôtie, tatin pomme cannelle 8.80€

-Moelleux de cabillaud au cœur coulant homardine, crème de chorizo 5.90 €

Entrées froides

-Délice de saumon en trois façons : tartare, fumé et chaud, crème de curry et jeunes pousses 6.20€

-Assiette de foie gras avec garniture 8.80€

-Déclinaison terre et mer (terrine de foie gras, saumon fumé, entremet écrevisse) 8.30€

-Demi-sphère de truite fumée, crabe des neiges et crème d'asperge verte 6.50 €



Trou normand : 1.90€

Pomme + calvados

Ananas rôti + rhum

Poire + eau de vie poire

Citron + vodka

Mandarine + eau de vie mandarine

.....



Plat :

Paleron de veau confit, champignons poelés 12.50

Suprême de volaille fermier 10.20€

-Parmentier de joue de bœuf assaisonné au foie gras, écrasé de patate douce 10.90€

Pavé de veau cuisson basse température sauce poivre vert 12.50€

Dos de cabillaud sauce citronnée 11.50€

2 garnitures au choix : 1 féculent et 1 légume

-Risotto d'asperge verte, gratin dauphinois, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

-Nems de champignons poireaux, tagliatelles de légumes, légumes de saison rôtis

Fromage :

Sélection de fromages régionaux, beurre, salade verte et fruits frais 4.50€

Brick de fromage régional sur lit de salade verte (chaude) 4.50€

Dessert :

Cascade de mini douceur 3.90€

Assortiment de gâteau, pièce montée... à partir de 4.10€

