

MENU GOURMAND 37.5€

Entrées :

Scampis au curry jaune et lait de coco

Scampis sauce vin blanc, julienne de légumes

Pâté en croûte Richelieu, confit d'oignons rouges

Quiche aux Saint-Jacques et petits légumes

Plat principal :

Volaille farcie aux écrevisses sauce Nantua, paella de légumes au riz rouge

Pavé de saumon au cresson de fontaine, pommes fondantes, poêlée de légumes

Gigotin d'agneau, confit au miel et thym frais, jardinière de légumes, gratin dauphinois

Filet de poule fine champagne, jardinière de légumes, gratin dauphinois

Dessert :

Lingot au chocolat (Noël)

Tarte tatin (Nouvel an)

MENU PRESTIGE

1 entrée : 45€ 2 entrées : 52.5€

Entrées froides :

- Foie gras maison, confit de figues et oignons, toast brioché
- Tartelette de saumon et cabillaud gravlax, huile d'agrumes, pickles de légumes
- Assiette du pêcheur (+5€) : langoustines, saumon fumé, bulots, gambas, moules marinées

Entrées chaudes :

- Saint-Jacques rôties, tombée de poireaux, sauce Nantaise
- Filet de bar rôti, julienne de fenouil, sauce Chablis
- Persillade des sous-bois et chapon feuilleté

Plat principal :

- Magret de canard entier au pain d'épices, jardinière de légumes, gratin dauphinois
- Poularde farcie aux cèpes et marrons, jardinière de légumes, gratin dauphinois
- Pavé de saumon en croûte de pistaches, poêlée de légumes, pommes fondantes
- Filet de biche (+5€) sauce Grand Veneur, poire au vin, jardinière de légumes, gratin dauphinois

Dessert :

- Lingot au chocolat (Noël)
- Tarte tatin (Nouvel an)

MENU VEGETARIEN 35€

Bruschetta aux champignons des bois et burrata

Velouté de potimarron au lait de coco

Risotto en habit vert

Dessert :

Lingot au chocolat (Noël)

Tarte tatin (Nouvel an)

MENU ENFANT 25€

Feuilleté au fromage

Volaille cuite à basse température, jus brun, compote de pommes, gratin de pommes de terre

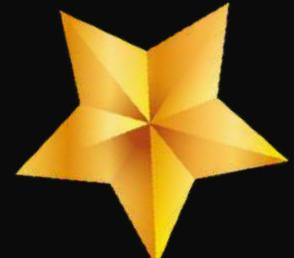
Dessert :

Lingot au chocolat (Noël)

Tarte tatin (Nouvel an)

A LA CARTE

Demi-homard Bellevue	28€
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	16€
Foie gras et ses garnitures	18€
Côte de veau (400 g) aux morilles et vin jaune, jardinière de légumes, gratin dauphinois	30€
Filet de biche Grand Veneur, chicon, fagot de haricots, pomme aux airedelles, gratin dauphinois	28€
Magret de canard poivrade, jardinière de légumes, gratin dauphinois	22€
Brochette de scampis, sauce curry rouge et basilic thaï, riz sauté aux légumes	22€
Marmite de poissons, sauce bisque, duxelles de légumes, pomme duchesse	23€
Plateau du pêcheur (2 couverts)	145€
Homard Bellevue	
Langoustines	
Crevettes bouquet	
Bulots	
Bigorneaux	
Saumon fumé	
Terrine de homard	
Crevettes grises	



BUFFET FROID (minimum 10 convives)

37.5€/pers

Poissons :

- Perles de mer au saumon fumé
- Pêches au thon
- Œuf à la mousse de truite fumée
- Salade de scampis thaï
- Terrine de homard

Viandes :

- Pâté en croûte Richelieu
- Jambon italien à la truffe
- Tagliata de boeuf

Tenders de poulet, salade romaine, lardons et parmesan

Accompagnements :

Légumes du sud et mozzarella

Taboulé marocain

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade de carottes Médina

Salade méditerranéenne à la feta

2 Petits pains/pers
Sauces froides

BUFFET MIXTE (minimum 10 convives)

52.5€/pers

FROID

Poissons :

- Perles de mer au saumon fumé
- Pêches au thon
- Oeuf à la mousse de truite fumée
- Salade de scampis thaï
- Terrine de homard

Viandes :

- Pâté en croûte Richelieu
- Jambon italien à la truffe
- Tagliata de boeuf

Tenders de poulet, salade romaine, lardons et parmesan

Accompagnements :

Légumes du sud et mozzarella

Taboulé marocain

Salade de pommes de terre aux lardons

Salade de carottes Médina

Salade méditerranéenne à la feta

2 Petits pains/pers

Sauces froides

CHAUD

Civet de biche Grand Veneur, poêlée de légumes, chicon braisé,
gratin dauphinois

Blanquette de saumon et sole aux petits légumes, duchesse