

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 poularde 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 brioche

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 airelles, 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

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

CHAUD

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

Blanquette de saumon et sole aux petits légumes, duchesse