



LE FOIE GRAS EN TERRINE

(Accompagné de chutney d'ananas et brioche dorée)

250 G/35 €

500 G / 65 €

1 KG /120 €

PLATEAU DE CANAPES ASSORTIS

24 pièces : 24 €

48 pièces : 45 €

Crémeux Roquefort, noix et figues

Macarons safran et tomate

Blinis, crème acidulée et saumon

Chiffonnade de jambon de pays, beurre de noisette

Pinces de tourteau et radis Daïkon

Navettes de foie gras et confit d'échalote

NOS ENTREES A LA PORTION

Foie gras de canard, chutney d'ananas, brioche dorée (70g env.) : 12.50 €

Feuillantine de noix de St Jacques et potimarron, crème de St Jacques : 12 €

Pressée de bœuf et foie gras, saladette de pommes à l'huile de truffes : 10.50 €

NOS POISSONS ET VIANDES A LA PORTION

Suprême de turbot, artichaut en marinière de moules et coques : 18 €

Pave de bar rôti, châtaignes et girolles : 18 €

Lièvre à la Royale, fruits et légumes d'automne 22 €

Ballotine de Chapon farcie et rôtie aux champignons des bois 14 €

TOUS CES PLATS SERONT ACCOMPAGNES D'UN ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX TROMPETTES en plus de la garniture déjà prévue

NOS DESSERTS

4 pers : 16.00 € 6 pers : 24.00 € 8 pers : 32.00 €

CARRE VELOURS

Mousse légère chocolat au lait, mascarpone caramel et café

L'EXOTIQUE

Dacquoise noix de coco, gelée mangues et fruits exotiques, bavaroise citron vert

LE PARIS BREST

Mousseline pralinée, éclats de noisettes caramélisées

