

### AMUSES BOUCHES FROIDES

1. Club de saumon fumé à la crème de yuzu	1,5€
2. Club au jambon serrano à la roquette	1,5€
3. Club aux miettes de tourteaux et coriandres	1,5€
4. Chouquette au comté et chorizo	1,5€
5. Chouquette au comté, à la crème au bleue et noix	1,5€
6. Demie baguette aux céréales et au foie gras	2€
7. Gambas décortiquée au fruit de la passion	2€
8. Tartare de saumon frais aux billes de yuzu	2€
9. Sain-Jacques gratinée au parmesan	2€
10. Carpaccio de saint-jacques à la truffe	2,5€
11. Rillettes de bar au caviar de hareng fumé	2€
12. Brochette de volaille en chaud froid et mini ratatouille	1,5€
13. Médaillon de homard sur mousse de citron vert	2,5€
14. Brochette de charcuterie ibérique, tomates	2€
15. Carpaccio de bœuf à la râpure de truffe	2,5€
16. Saumon en croûte de sel en lardon, crème raifort	2€
17. Mini tomate farcies aux crevettes grises	2,5€
18. Bavarois de homard et ses miettes de homard	2,5€
19. Filet de caille à l'huile de pistache et noisettes	2,5€

### AMUSES BOUCHES CHAUDES

1. Nem à la farce poulet sur pique	1€
2. Nem à la farce au crabe sur pique	1€
3. Brochette d'accras de morue	1,5€
4. Mini quenelle de brochet au coulis de homard et pavot	1,5€
5. Escargot à l'ail en coquille	1€
6. Brochette de ris de veau en croûte de réglisse	2€
7. Crevettes beignet sur pique (2 par brochette)	1,5€
8. Brioche au maroilles	1,5€
9. Gambas décortiquées aux épices douces sur pique	2€
10. Saint-Jacques en croûte de parmesan	2€

ENTREES

Demi homard décortiqué sur julienne de légume, crème de vanille Madagascar et ses graines de pavots **18€**

Pomme de pin en écrasée de pomme de terre coeur foie gras et à la râpure de truffe, amandes effilées **15€**

Saumon en croûte de sel et épices douces avec billes de yuzu et pouces de petit pois **15€**

Quenelle de brochet aux miettes de homard et de tourteaux gratinée au parmesan **15€**

Terrine de foie gras maison à la confiture de figue et sel de guerande, pain aux figues **14€**

Ravioles à la farce cèpes sauce à la truffe tuber mélanosporum et magret fumé **15€**

Bouchée au ris de veau et champignons de saison béchamel au foie gras **16€**

Gambas poêlées au fruit de la passion et à la coriandre sur pique en bambou **14€**

Cassolette de boudin blanc sur endives braisées à la truffe et herbes aromatiques **14€**

Carpaccio de saint-jacques aux zestes de citron vert et menthe Fraîche ciselée **15€**

Salade de homard entière décortiqué aux petits légumes croquants et vinaigrette à la truffe **30€**

Demi salade de homard décortiqué aux petits légumes croquants et vinaigrette à la truffe **16€**

Tajine d'escargots à la julienne de légumes, ail et fines herbes à la fleur de thym **14€**

Tartare de saumon et de saint-jacques à l'huile de truffe et radis noir, crème de raifort **15€**

*Toutes nos entrées sont décorées sur assiette ou sur plat à la demande.  
Une caution sera demandée par chèque pour la vaisselle prêtée.*

PLATS

Tournedos de bœuf Rossini, pomme grenailles au piment d'espelette et légumes glacés **20€**

Médallions de veau à la râpura de truffe tube menalosporum sur fondue d'épinard et écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe **22€**

Magret de canard à la sauce foie gras, brochette de légumes glacés et pomme de terre sautées **19€**

Filet d'agneau rôti à l'huile de pistache et noisettes concassées purée maison et carotte au miel **19€**

Ris de veau braisé aux saint-jacques jus de thym pomme de terre sautées et épinard frais **25€**

Ris de veau en croûte de réglisse sur pomme Anna et légumes de saison **25€**

Brochette de saint-jacques au thé citronné et jasmin tagliatelles à la julienne de légumes **18€**

Filet de bar au coulis de homard pomme vapeur safranés et légume glacés sur brochette **18€**

Filet de turbot à la crème de truffe et au cerfeuil haché, riz pilaf aux trois couleurs et courgettes tournées **20€**

Nage de homard et de saint-jacques à la vanille aux petits légumes pommes vapeur **25€**

Brochette de lottes et médaillons de homard, coulis de homard et légumes tournées **25€**

*Tous nos plats sont décorés sur assiette passant au four ou décorés sur vos plaques de cuisson selon le nombre.*

*Une caution sera demandée par chèque pour la vaisselle prêtée.*