

## Apéritifs

Plateau de 25 canapés .....	28,30 €
(crevettes, chèvre, œufs, saumon fumé, asperges, fromages)	
Plateau de 8 mises en bouche.....	10,00 €
Faluche cocktail, mini moricette, navette, mini bun's	
Les pains surprises .....	60 pièces
- Charcuterie .....	35,50 €
- Panaché.....	41,50 €
- Saumon fumé Maison.....	49,50 €
- Fromages .....	39,50 €
Mini blini boudin blanc .....	1,30 €
Mini blini saumon fumé .....	1,30 €
Mini muffin courgettes/saumon fumé.....	0,80 €
Mini chou mozzarella & truffes blanches .....	0,98 €
Mini feuilleté aux escargots .....	0,70 €
Mini boule de pain de campagne cœur gruyère fondant.....	0,85 €
Mini soufflé au saumon .....	0,90 €

## Entrées froides

Darne de saumon farcie .....	7,30 €
(œuf, tomate, macédoine, mayonnaise)	
Duo de crabe & chair de tourteaux .....	8,50 €
(œuf, tomate, macédoine, mayonnaise)	
1/2 Langouste à la parisienne .....	20,50 €
(œuf mimosa, tomate, macédoine, mayonnaise)	
Assiette de saumon fumé Maison .....	11,00 €
(tartare de courgettes, sauce citronnée)	
Assiette de foie gras de canard.....	20,50 €
(compote oignons, figues, brioche)	
Avocat saumon fumé .....	8,00 €
(œuf, tomate, mayonnaise)	
Aspic œuf poché au saumon fumé.....	5,30 €
Dôme de tartare de St-Jacques perle d'algues noires.....	11,00 €
(mangue, carottes, concombres, balsamique)	

## Entrées chaudes

### Nos Bouchées

Ris de veau (ris de veau, champignons, quenelles) .....	8,90 €
Volaille (blanc de poulet, champignons, quenelles).....	7,00 €
Coquille St-Jacques à la crème .....	7,50 €
(St-Jacques, moules, champignons, quenelles)	

Douzaine d'escargots de Bourgogne.....	11,00 €
Aumônière de St-Jacques aux petits légumes .....	8,90 €
Montgolfière de ris de veau aux morilles .....	12,00 €
(ris de veau, morilles et lardons, feuilletage)	
Snackée de St-Jacques, viennoise d'agrumes.....	13,00 €
(cocktail fruits de mer)	

## Plats cuisinés

Cuisse de canard miel de lavande et citron vert.....	12,00 €
Tournedos de volaille prestige .....	14,50 €
sauce Porto & cranberries	
Noisette de chevreuil en croûte de châtaignes .....	15,00 €
sauce truffes	
Pavé de biche sauce venaison .....	15,00 €
Noix de ris de veau braisée & son gratin .....	23,00 €
sauce vieux Porto	
Filet de sole & St-Jacques parfumé à la vanille .....	16,00 €
Filet de turbot aux amandes .....	17,00 €
sauce beurre blanc	
Pavé d'ombre chevalier émulsion de châtaignes .....	14,00 €
Dos de cabillaud en croûte de lard .....	14,50 €
purée de butternut	

## Garnitures

<b>Garniture A</b> .....	5,00€
- Croquettes de pommes de terre	
- Fagot aux 3 légumes	
- Tomate provençale	
- Purée de marrons	
<b>Garniture B</b> .....	5,00€
- Gratin dauphinois	
- Beignets de brocolis	
- Fèves	
- Tomate provençale	
<b>Garniture C</b> .....	5,00€
- Purée à la truffe éclat spéculoos	
- Poêlée gourmande	
- Mini poire au lard	
- Tomate provençale	
<b>Garniture D</b> .....	5,00€
- Risotto forestier	
- Epinards	
- Purée de butternut & noisettes	
- Tomate provençale	