

NOS ENTREES FROIDES

Prix par personne

~ Moelleux à la carotte sur savarin sauce basilic	6,90 €
~ Entremet au Saumon sur financier sauce ciboulette	7,30 €
~ Foie gras de canard " maison " Tranche de 40 grammes	5,00 €
~ Dôme au saumon fumé à la mousse d'avocat	7,50 €
~ Jalousie de légumes piperade	7,20 €
~ Coquille au crabe	7,00 €
~ Coquille au Saumon	6,00 €
~ Médaillon de saumon sur lit de macédoine	6,00 €
~ Emietté de saumon et bavarois d'asperges verte	7,50 €
~ Saumon farci à la Parisienne	6,40 €
~ Terrines sur plats, <i>servies avec sauce crémée aux herbes :</i>	
St jacques (2 tr)	4,80 €
Terre et mer (2 tr)	4,50 €
Poisson (2 tr)	4,20 €
~ Verre gourmand mousse d'avocat, crabe, crevette	6,50 €
~ Verre Nordique saumon et colin fumé, nx de St Jacques, crème fraîche, vodka	6,90 €

NOS ENTREES CHAUDES

~ Cassolette de ris de veau	6,00 €
~ Nem de Sarasin au lieu Sauce safranée	6,80 €
~ Coquille St Jacques tradition	5,50 €
~ Verre / champignons panais cubes de foie gras	7,10 €
~ Aumônière aux st jacques & sa crème de légumes	5,70 €
~ Cassolette de st jacques au Noilly	7,00 €
~ Cassolette de lotte au cidre	7,00 €
~ Mille-feuille de foie gras au pain d'épice	7,40 €

NOS FROMAGES

~ Brick de chèvre à la pomme	3,90 €
~ Brick de Brie à la rhubarbe	3,90 €