



Nos Amuse-Bouches

Minimum 6 pièces de la même variété

Maki de tourteaux en feuille de nori et pommes	1.70 €
Sablé romarin volaille rôtie	1.70 €
Pipette de foie gras et banyuls, crumble pain d'épices	1.70 €
Assortiments de canapés moelleux	1.20 €
Blinis de lieu fumé, kalamansi	1.20 €
Pain surprise (40 mini-sandwiches assortis)	30.00 €

Cuillères (Minimum 6 pièces de la même variété)

Cuillère de saumon fumé, sirop d'érable	1.70 €
Cuillère de sardines, tapenade tomates et basilic	1.70 €

Verrines (Coffret de 20 pièces avec les 2 variétés)

Effiloché de bœuf, potimarron et patate douce	2.00 €
Queues de crevettes, marinade yuzu punzu	2.00 €

Pièces à réchauffer (Minimum 6 pièces)

Brochette de grenaille et mini andouille de Guémené	1.40 €
Noix de Saint-Jacques, crumble citronnelle et gingembre	1.40 €
Bonbon de lard confit en croûte de sarrasin	1.40 €
Petits fours salés à réchauffer	1.20 €

Nos tarifs sont TTC

Nos entrées froides

Lingot de foie gras de canard maison, confit d'oignons rouges et griottes	12.50 €
Ceviche de Maigre de ligne, vinaigrette lait de coco et fruits de la passion	12.50 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, au poids (min. 500gr)	12.00 € (100 gr)
Saumon écossais Label Rouge fumé par nos soins, au poids (min. 500gr)	8.00 € (100 gr)

Nos entrées chaudes

Cannelloni de canard confit, potimarron noisette, jus de volaille réduit	11.00 €
Saint-Jacques bouillon Thaï à la citronnelle	13.00 €

Nos Poissons accompagnés de leur garniture

Dos de Lieu jaune, crumble beurre fumé, baies roses et citron vert	18.00 €
Homard entier rôti au beurre de corail, bisque de carapaces, risotto noir, légumes confits	40.00 €

Nos Viandes accompagnées de leur garniture

Suprême de volaille fermière, fine farce à la truffe, jus de volaille aux éclats de marrons	19.00 €
Quasi de Veau crème aux cèpes	18.00 €
Filet de Bœuf, foie gras poêlé	22.00 €
Viande bovine origine : France, Hollande, Allemagne	