

## Autour de L'APÉRITIF

Accras de morue 0,90 €  
Quiche saumon fumé et curry 0,90 €  
Beignet de crevette panée au basilic 1,20 €  
Gougère d'escargots farcies 1 €  
Assortiments de chaque les 50 46,50 €

**Les bouchées gourmandes à 3,60 €**  
Tatin aux pommes et foie gras poêlé  
La noix de saint-Jacques au Pata Negra

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard d'Augé maison au pineau chutney de saison 138€ le kilo

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 75.00 € le kilo Tranché à la demande fraîcheur et qualité extra (saumon bömlo)

Tarte de fine de Noix de Saint-Jacques et crabes aux herbes fraîches et huile de truffe 14.50 €

### LES VOLS AU VENT MAISON :

Vol au vent de fruits de mer 9,50 €  
(Moules, St Jacques, Crevettes)

Vol au vent de Saint Jacques 11,50 €

Vol au vent de ris de veau aux champignons 13,50 €

## LES POISSONS

(Suivant arrivage) Plat proposé avec légumes  
Portion de 100 à 130 g

Tournedos de cabillaud en croûte de noisettes, gâteau de pommes de terre au lard et épinards frais 17,50 €

Maigre rôti au thym, cèpes et royale de butternut 18,50 €

Papillote cristal de légumes et Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo ibérique 16,50 €



## LES VIANDES

Portion de 100 à 130 g

Magret de canard de chez Morille mariné au poivre frais de Kampot cuit basse température, petits navets confits, poêlée de champignons 14,50 €

Suprême de Chapon farci aux pommes et boudin noir sur lit d'épinards, parmentier de cuisse de chapon confite 16,80 €

Tourte de filet mignon de veau aux morilles, petite sauce crémée 18.50 €

Tourte de filet mignon de veau aux truffes, petite sauce crémée 22.50 €

## DESSERTS ET GLACES

Les incontournables uniquement pour Noël  
Les bûches Maison la part 4,20 €

Bûche Nougatine Chocolat Valrhona  
Andoa bio (Pérou)

Bûche gourmande caramel et praliné  
gros grains

Bûche Ti'PUNCH

( génoise crème citron vert , crème mascarpone  
vanille de la Réunion , choux craquelin au rhum,  
diamant )

**Toutes nos bûches sont servies avec  
crème anglaise**

Les Desserts gourmands !!! 5,80 €

Comme une poire Belle Hélène ...  
Parfait chocolat noir Valrhona, glace vanille  
maison, poire pochée à la vanille, chantilly et  
tuile aux amandes

Notre Irish coffee  
Croustillant, crème café whisky, glace au  
café grand cru, crème à la vanille de la  
Réunion

Papillote cristal de fruits exotiques, sorbet  
mangue, madeleine maison au citron vert

**Commande pour Noël  
avant le jeudi 20 décembre 2018**

**Commande pour le 31 décembre  
avant le jeudi 27 décembre 2018**

Les **Glycines**