



## Les Entrées Froides

tous nos prix sont annoncés TTC et par personne

### LES HORS D'OEUVRE A DOMINANTE POISSON – FRUITS DE MER

*(Le dressage est réalisé en assiette individuelle ou sur plat)*

Salade Scandinave au Saumon Fumé et Sandre Effeillé	6.20 €
Cocktail d'Avocat et Crevettes aux trois poissons	6.20 €
Salade Danoise et Petits Rouleaux de Saumon Fumé	6.20 €
Cocktail de petits Crustacés aux éclats de mandarine, hâtelet de poissons fumés	6.90 €
Salade Geisha au Crabe et Crevettes, Pétales de sandre vapeur	6.20 €
Frivolité de saumon fumé et mirilton de St Jacques, en sushi	6.80 €
Cocktail de Crabe et Crevettes aux Segments d'agrumes	6.20 €
Demi-Langouste Cocktail de Corail, Mousseline au citron vert	20.50 €
Demi-Homard Cocktail de Corail, Sauce Andalouse	20.50 €

### ASSIETTE NORVEGIENNE AUX SAVEURS MARINES

Cocktail de petits crustacés, portefeuille d'églefin tarama et mirilton de Saint Jacques, hâtelet de poisson fumé chiffonnade, saumon mariné fumé, saumon grawlass mariné à l'aneth, verrine de marine, brandade, mousseline citron vert	8.20€
--	-------

### LES HORS D'OEUVRE A DOMINANTE VIANDES FUMEES

*(Le dressage est réalisé en coupe individuelle ou sur plat)*

Salade Auvergnate au Foie gras, croustillants de jambon cru, copeaux de Cantal	6.50 €
Salade Périgourdine Magret de canard Foie gras	6.50 €
Salade Italienne aux Boules de Melon et Copeaux de Parme, éclats de parmesan, tomate confite et figues	6.80 €

### ASSIETTE PERIGOURDINE AU FOIE GRAS ET MAGRET FUME

Foie Gras de Canard (60g) et Aiguillettes de Magret Fumé Maison, sur Méli-Mélo de Salades et asperges vertes	8.20 €
--	--------

### ASSIETTE DE VIANDES FROIDES «ANGLAISE»

Boeuf, Noix de Jambon en Croûte, Volaille, Crudités saisonnières	7.90 €
--	--------