



=> Noël : Réservation jusqu'au 21 décembre 2020

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 28 décembre 2020



ENTREES FROIDES

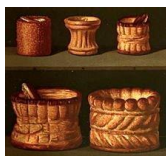
Demi Langouste Rose en Carapace garnie d'un cocktail de Corail exotique aux éclats de mandarine et petits crustacés,
Finger Suédois Saumon Fumé à l'aneth, Mousseline Citron Yuzu **25.00 €**

*Marbré de Foie Gras aux Pépites de Fruits Moelleux sur râpé de Carottes à l'orange
Et Méli-Mélo de Pommes fruits aux cerneaux de noix et Curry, briochette douce **8.50 €**

* Foie Gras de Canard aux éclats de Chair de Homard bleu
Accompagné d'une Rémoulade de Panais Citronné aux agrumes,
Flan de Tomate Confite et Navette Moelleuse **8.50 €**

*Mille-Feuille de Bar et Saint-Jacques effeuillées en gelée d'aneth
Accompagné d'une terrine de Saumon Grawlass et fromage frais ,
Mousseline aux herbes **8.50 €**

*Le Coffret de L'Océan, trois Huîtres en gelée d'eau de Mer,
Verrine de rillettes de truite saumonée,
Malicette Bretzel, wraps au crabe et crevette bouquet,
les trois Fingers Saumon fumé, haddock et thon frais pimenté **8.50€**



ENTREES CHAUDES

Trilogie d'Escargots en surprise : trois hâtelets d'escargots persillés au jambon Serrano disposés dans trois petites Charlotte farcies de Champignons et Foie gras sur lit de feuilles d'épinards et pois craquant **9.50 €**

Pastilla Royale de Pigeonneau et Ris de Veau aux amandes,
julienne de Primeurs à la Coriandre,
Eclat de Figs et gingembre en feuille de Filo Croustillante,
jus bigarade aux épices douces, Houmous de pois Chiche à l'huile d'Olive **9.50 €**

Coulubiatic de Truite Saumonée et Merlu au Cœur de St-Jacques et tartare de tomates confites en Croute de Brioche mousseline, Sauce Smitane **9.50 €**



POISSONS CHAUDS

Grande Marmite Océane de Filet de Sole,
Dos de Bar, Daurade Royale, Crumble de Truite,
Moules de Bouchot sur Mousseline de Pois Verte « Oliva », jus iodé Safrané **12.50 €**

Grosses St-Jacques snackées en Timbale de Filet de Sole sur lit de Caviar d'aubergine
Et Tartare de Poivronnade, Coulis à l'Orange Maltaise **12.50 €**



VIANDES ET VOLAILLES

Paillard de Poitrine de Pintadeau en Mousseline aux fruits moelleux et foie gras,
Brunoise de Butternut en Voilette croustillante, jus doré aux épices
Trio de Mousseline Pois, Panais et Vitelotte en mini Charlotte creusée **12.50 €**

Mignardises de Chapon fricassées aux Ris de Veau , Châtaignes et Morilles,
jus déglacé au Vin Jaune, Lingot de Polenta, Pois Verts, Primeurs Bâton **12.50 €**

Mignons de Filet de Bœuf Rossini sur Blinis à la Farce à gratin aux foies de Volaille **12.50 €**
Trio de Mousseline Pois, Panais et Vitelotte en mini Charlotte creusée, Primeurs Bâton



DESSERTS

*Délices Chocolat, Mandarine Impériale et éclats de griottines
en Terrine de Pain d'épices, Coulis Vanille Gousse **5.80 €**

*Savourine Litchi Framboise Coiffée Macaron rose, Coulis Soho **5.80 €**

*Coffret de Sucrandises de Réveillon,
Compilation Gourmande de six mignardises panachées chocolat, fruits, praliné
Une Verrine Litchi Framboise, un Pique de fruits Frais **5.80 €**

Au magasin :

FOIE GRAS DE CANARD MAISON TRADITION AUX EPICES DOUCES	130.00 € le kg
MARBRE DE FOIE GRAS AUX PEPITES DE FRUITS MOELLEUX	138.00 € le kg
MARBRE DE FOIE GRAS AUX ECLATS DE CHAIR DE HOMARD BLEU	138.00 € le kg
SAUMON FUME MAISON & GRAWLASS MARINE A L'ANETH :	62.00 € le kg
ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL :	7.50 € la dz
MARBRE DE COQUILLES SAINT JACQUES ET ECREVISSES :	58.00 € le kg
FEUILLANTINE DE SAINT JACQUES NANTAISE :	7.50 € pièce
VOL AU VENT FINANCIER AUX RIS DE VEAU & MORILLONS :	7.50 € pièce

Mise en bouche :

Carré de 6 Toasts Variés	6.00€
Carré de 12 Toasts Variés	12.00€
Trio de verrines : fraîcheur végétale, poisson et crustacés, mousseline et foie gras	6.50 € LES 3
Petits chauds "tradition" assortiment de dix variétés	12.00 € LES 10

Mignardises :

Assortiment de réductions sucrées tradition , dix variétés	12.00 €
Trio de verrines : litchi Framboise, macarons rompus, tiramisu griottine	6.50 € LES 3

- ⇒ **enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 16h00**
- ⇒ *** assiette en porcelaine consignée 1.00 € (remboursée au retour de la vaisselle)**

