

# Carte des Fêtes 2019



## PLATEAU APÉRITIF (À COMPOSER SELON VOS ENVIES)

### Nos BRIOCHÉS :

- BAGEL AU GRAINES DE PAVOT ET FOIE GRAS **1,30€ PIÈCE**
- BAGEL AUX GRAINES DE SÉSAME TARAMA DE SAUMON, PERLES DE CITRON **1,30€ PIÈCE**
- NAVETTES AUX HERBES MAGRET FUMÉ ROQUETTE ET MIEL **1,60€ PIÈCE**
- NAVETTES AUX SÉSAMES AU SAUMON FUMÉ MESCLUN ET PESTO **1,60€ PIÈCE**

### Nos VERRINES :

- VERRINE CREVETTES, GUACAMOLE SAUCE THAÏ **2,50€ PIÈCE**
- VERRINE CRABE ET SON MÉDAILLON DE HOMARD **3€ PIÈCE**
- VERRINE MOUSSELIN DE SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE **2,50€ PIÈCE**
- VERRINE FOIE GRAS ET SON CRUMBLE POMME CALVADOS **2,50€ PIÈCE**

## NOS FOIE GRAS MAISON (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)

- FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC **130€ LE KG**
- FOIE GRAS MI-CUIT AU SAUTERNE **110€ LE KG**
- FOIE GRAS MI-CUIT NATURE **80€ LE KG**

## NOS ENTRÉES FROIDES

- AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ ET CRABE DES NEIGES AUX AGRUMES ET SES 2 CREVETTES **15€**
- ASSIETTE DE LA MER **22€**  
(SAUMON FUMÉ/SALADE DE CRABE/POULPE/3 GROSSES CREVETTES/1/2 HOMARD)

## NOS PÂTÉS EN CROÛTE

- PINTADE AUX MORILLES **39€ LE KG**
- LAPIN AUX NOISETTES **35€ LE KG**
- CANARD PISTACHÉ **35€ LE KG**

## NOS SAUMONS FUMÉS ET MARINÉS

- SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN AU BOIS DE HÊTRE **70€ LE KG**
- SAUMON FUMÉ EXTRA LABEL ROUGE AU BOIS DE HÊTRE **120€ LE KG**
- SAUMON BIO MARINÉ GRAVLAX SAUCE SUÉDOISE (FROMAGE BLANC, MOUTARDE, ANETH, CITRON) **55€ LE KG**

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE **11€ LES 12**
- BOUDIN BLANCS TRUFFÉS À 3% 140GR (PRÊT À CUIRE) **8€ PIÈCE**
- BOUDIN BLANC AUX FOIE DE CANARD **6€ PIÈCE**
- BOUDIN BLANCS NATURES 140GR (PRÊT À CUIRE) **5€ PIÈCE**
- BOUCHÉES À LA REINE **13€ PIÈCE**
- COQUILLE ST JACQUES ET FRUITS DE MER À LA NORMANDE **15€**

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

### Nos HUITRES (VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, BEURRE, PAIN DE SEIGLE, CITRON, MAYONNAISE)

- FINE DE CLAIR N°2 **24€ LES 12**
- FINE DE CLAIR N°3 **22€ LES 12**

### Nos CRUSTACÉS (GARNI DE SALADE DE CRABE ET SES MAYONNAISES)

- 1/2 LANGOUSTE DE CUBA FROIDE FAÇON BELLEVUE **AU COUR**
- 1/2 HOMARD CANADIEN FROID FAÇON BELLEVUE **AU COUR**

## NOS POISSONS

- ROULADE DE SOLE MOUSSELIN DE HOMARD ET SON MÉDAILLON SAUCE HOMARDINE **18€**
- PANACHÉ DE LA MER (LOUP/DAURADE/SAUMON/ROUGET) SAUCE NOILLY **17€**
- FILET DE SAINT PIERRE AUX POINTES D'ASPERGES ET SAFRAN **17€**

Tous nos poissons sont accompagnés de terrine de légumes et pommes de terre au safran

## NOS VIANDES

- ROULADE DE CHAPON FARCI AUX MORILLES JUS AUX MORILLES **16€**
- SUPRÊME DE PINTADE FARCI SAUCE AUX CÈPES **16€**
- FILET DE BŒUF CHAROLAIS 180 GR, FOIE GRAS POËLÉ SAUCE AUX CÈPES **26€**
- CÔTE DE VEAU PANÉE SAUCE AUX GIROLLES **22€**
- FILET DE BŒUF WILLINGTON (PRÊT À CUIRE) SAUCE AUX CÈPES 1KG **100€ (5 PERS)**

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes fondantes et légumes frais

## NOS DESSERTS

- PRÉCIEUX CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALÉ **6€**
- BÛCHE TRADITIONNELLE **6€**

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### LES VINS BLANCS :

- CHÂTEAU DE SANCERRE **35€**
- POUILLY FUMÉ DOMAINE SAGET **32€**
- SAUVIGNON LA PETITE PERRIÈRE **26€**
- MUSCADET DOMAINE SAGUET **32€**
- GEWURZTRAMINER **32€**

### LES VINS ROUGES :

- ST EMILION GRAND CRU LA ROSE POURRET **35€**
- CRU CÔTE DU RHÔNE TRIAS BAUMES DE VENISE **32€**

### LES VINS ITALIENS :

- MOSCATO D'ASTI MARCO BONFANTE **26€**
- PROSECCO MILLÉSIMÉ VALDOBBIADENE **28€**

## NOTRE MENU À 33€

### APÉRITIF :

- 1 NAVETTE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE PESTO
- 1 BAGEL AU FOIE GRAS
- 1 VERRINE DE MOUSSELIN DE SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE

### ENTRÉE : AU CHOIX

- FOIE GRAS, COMPOTÉE D'OIGNONS, POIRE AU VIN ET PAIN D'ÉPICES  
OU
- AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ, SALADE DE CRABE AUX AGRUMES

### PLATS : AU CHOIX

- ROULADE DE CHAPON FARCI AUX MORILLES, JUS AUX MORILLES  
POMMES FONDANTES ET LÉGUMES  
OU
- SUPRÊME DE PINTADE FARCI SAUCE AUX CÈPES,  
POMMES FONDANTE ET LÉGUMES  
OU
- FILET DE ST PIERRE AUX POINTES D'ASPERGES ET SAFRAN  
TERRINE DE LÉGUME ET POMMES DE TERRE AU SAFRAN

### DESSERTS :

- PRÉCIEUX CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ  
OU
- BÛCHETTES TRADITIONNELLE