



LES PLATEAUX (30 PIÈCES)

Les mises en bouche - 40 € TTC

Foie gras de canard / Blinis de saumon Fumé / Coeur de Saumon /
Crevettes aux agrumes / Ecrevisses / Toasts saumon pavot

Les tartines gourmandes - 40 € TTC -

Saumon fumé avocat / Tartare de saumon /
Courgettes pesto chèvre / Spinata mozzarella /
Cèpes et magret fumé / Foie gras truffé

Les gourmandises - 40 € TTC -

Macarons / Pana cotta / Mousse chocolat / Tiramisu café / Mignardises

NOS PRODUITS

Le canard

Magret de canard fumé 150g	13 € TTC
Foie gras de canard 500g	80 € TTC
Foie gras de canard aux truffes 500g	110 € TTC

Le bar à saumon

Saumon fumé label rouge d'Ecosse 400g	48 € TTC
Gravlax de Saumon 400g	50 € TTC

Les soupes

Velouté aux morilles 1/2 litre	22 € TTC
Soupe de poisson de roche 1/2 litre	15 € TTC

Le bar à caviar

Caviar ossetra 125g	290 € TTC
Caviar esturgeon blanc 125g	270 € TTC
Caviar baeri royal (France) 125g	250 € TTC

Le bar à fruits de mer

Plateaux de fruit de mer pour 2 personnes	140 € TTC
---	-----------

ENTRÉES / VIANDES ET POISSONS

Les entrées - 15 € TTC -

Paté croute de pintade aux morilles, mousse de foie gras et pistaches, pickles d'oignons rouges

Ballottine de truite fumée au guacamole d'avocat, tartare de mangue et perles de yuzu

Noix de st jacques en cocotte briochée, poêlée de chanterelles et fleur de caviar

Croustilles d'Escargots au beurre persillé (10 pièces)

Huitres fines de claire n°3 (8 pièces)

Tourte de riz de veau au foie gras, sauce Truffe

Feuilleté de boudin blanc truffé aux pommes, Champignons, jus court

Les viandes - 18 € TTC -

Filet de boeuf wellington aux morilles

Fricassée de poularde au vin jaune, marrons et girolles

Tournedos de canard façon Rossini, foie gras poêlé, sauce aux truffes

Pavé de biche rôti, crème safranée aux coquillages

Les poissons - 18 € TTC -

Lotte rôti au canard fumé sauce cèpes

Noix de st jacques lutées, confit de poireaux, crème corail

Pavé de turbo rôti, crème safranée aux coquillages

Les garnitures - 5 € TTC -

Gratin de cardons à la moelle

Gratin de pommes de terre à la savoyarde

Poêlée de légumes d'antan

Riz parfumé aux trois couleurs

Ecrasé de pomme de terre aux truffes