

Menu Etoiles 39€80

Médailon de saumon en Bellevue

•
Une douzaine d'escargots

•
Sauté de biche sauce grand veneur

Duo de pommes de terre et châtaignes/fagot de haricots verts

•
Duo de fromages bourguignons

•
Assiette gourmande

Menu Merveilles 49€80

Foie gras de canard

•
Coquille St Jacques

•
Sauté de Chapon sauce morilles et son gratin truffé

•
Duo de fromages du Terroir

•
Cocktail sucré : mignardises et verrine

Mise en bouche

Mini gougères

4,95 € les 10

Mini bouchées aux escargots

0,95 € / pièce

Verrines variées

2,00 € / pièce

Navettes de rillette saumon ou rillette de thon

1,70 € / pièce

Toasts saumon/rosette/salami

11,95 € les 12

Cocktails : feuilletés saucisse/roulé jambon ou saumon

8,50 € les 10

(de la même sorte)

Entrées froides

Boudin blanc aux truffes

22,40 € / kg

Foie gras de canard maison

99,90 € / kg

Saumon fumé

59,90 € / kg

Terrine duo St Jacques / Homard

30,60 € / kg

Médailon de saumon en Bellevue

9,90 € / pièce

Galantine d'oie forestière

29,90 € / kg

Ballotine de chevreuil grand veneur

28,20 € / kg

Entrées chaudes

Escargots de bourgogne

9,60 € / pièce

Croustade d'escargots

3,65 € / pièce

Bouchée à la reine au ris de veau

8,30 € / pièce

Coquille Saint-Jacques

8,40 € / pièce

Cassiolette de saumon/crevettes

6,70 € / pièce

Cassiolette aux noix de St Jacques

6,70 € / pièce

Poissons chauds

Feuilleté de fruits de mer et St Jacques

8,80 € / pièce

Pavé de saumon sauce à l'oseille

10,90 € / pièce

Filet de sandre sauce crustacés

10,90 € / pièce

Corolle de sole sauce aux baies rouges

10,90 € / pièce

Flétan sauce homardine

10,90 € / pièce