

Mises en Bouche

(tarif par personne)

- Pain Surprise 10 à 15 pers. 35,00 €
- Navettes Garnies 1,28 €
Jambon, crudités, saumon fumé, comté pesto
- Verrine Maison de 1,90 à 3,50 €
Bille de melon en gelée de vin rosé (noël uniquement)
Crumble niçois au fromage frais-perle marine saumon fumé œuf de truite - Capuccino de crevettes à la crème d'asperge verte
- Ardoise de charcuterie et fromages
Pour 6 personnes à partir 14,60 €
Serrano, coppa, viande des grisons, saucisson sec, brie de meaux, comté 18 mois, raisin...

Nos Entrées

(tarif à la pièce)

- Délice de Plouescat
Spécialité maison à base de chair de tourteau 5,95 €
- Dôme de Saumon fumés aux crevettes
& légumes snackés **Revisite 2023** 5,95 €
- Capuccino de crevettes à la crème
d'asperge verte 5,95 €
- 1/2 langouste en Bellevue au cours

Autour de la St Jacques

- Coquille à la bretonne 5,95 €
- Tatin de cèpes
aux St Jacques snackées,
crème de châtaignes 10,90 €
- Cassolette de St Jacques
aux chicons et pommes caramélisées
Nouveauté 2023 10,90 €

Nos Poissons

Avec accompagnement (tarif par personne)

- Filet de St Pierre sauvage
poché au citron confit et coriandre,
riz pilaf 14,90 €
- Brochette de St Jacques à la Crème,
riz pilaf, fagot d'Haricot vert 14,90 €
- Pavé de Saumon Ecosais accompagné
de Frégola Sarda sauce basilic 13,90 €
- Dos de Cabillaud aux Girolles,
crémeux de cèpes & pois gourmand
Nouveauté 2023 13,90 €



Pour une bonne gestion des commandes
et afin de mieux vous servir nous vous informons que :

Le magasin sera fermé le jeudi 21 décembre

Pour le réveillon de Noël, les prises de commandes
se feront jusqu'au mercredi 20 décembre
et jusqu'au mercredi 27 décembre pour le nouvel an.

Afin de faciliter l'organisation des commandes,
nous vous demandons de respecter
les horaires qui vous seront donnés.

Un acompte de 40 %

sera demandé pour toute commande.

Si du matériel est mis à votre disposition,
une caution de 15 € par plat sera demandée
sous forme de chèque ou d'espèces uniquement.

Restituée au retour du matériel ou encaissée
si ce denier ne nous est pas restitué sous 8 jours.



Nos Viandes

Avec accompagnement (tarif par personne)

- Suprême de Chapon/Poularde* au Vin
Jaune, Flan d'automne,
asperges bardés **Nouveauté 2023** 16,80 €
- Ballotine de Pintade, Purée de Panais,
Poire rôtie **Succés 2022** 14,80 €
- Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes,
nid de pommes de terre et ses légumes,
fagot d'Haricot Vert 16,80 €
- Caille Désossée Farcie et son jus corsé,
nid de pommes de terre, fondue de
fenouil, fagot d'Haricot Vert, 16,80 €
- Filet de poulet farci sur galette de
pommes de terre, fagot d'Haricot vert, 11,50 €

* Suivant approvisionnement

Mais aussi :



Terrine de Pintade aux Gésiers
Confits et Pistaches



La Terrine de St-Jacques
à la Paimpolaise (Bûche)



Foie Gras de Canard Entier
au Muscat de Frontignan