



# Repas

## Entrées

### • Entrées Froides

- Tartare de saumon et Pommes Granny
- Foie gras maison au Cognac ou au Porto, Chutney de pommes et Pain d'épices
- Salade Melon, Jambon et copeaux de Parmesan
- Terrine de lapin aux Pistaches et ses toasts
- Saumon Gravlax
- Assiette de Charcuterie
- Carpaccio de St Jacques marinade Soja et Abricot
- Cheesecake au Concombre et Chèvre

### • Entrées Chaudes

- Oeuf Cocotte, crème de Camembert, chips de Jambon cru et ses toasts
- St Jacques flambées au whisky
- Oeuf Mollet frit et sa crème de parmesan
- Arancini Saumon chèvre et son mesclun
- Salade de chèvre et miel
- Oeuf Meurette au chorizo

## Plats

### • Côté Terre + Garniture

- Ballotine de Volaille farcie au Comté et Saucisse de Morteau
- Filet Mignon de Porc
- Filet de Mignon de Veau
- Souris d'Agneau confite 7h
- Jambon à l'os (à partir de 30 personnes)
- Blanquette de Veau
- Carbonade Flamande
- Couscous
- Poulet basquaise
- ....

### • Les Sauces

- Camembert, Forestière, Poivre, Campagnarde, Madère ...

### • Côté Mer + Garniture

- Dos de Cabillaud en croute de Parmesan et crème de chorizo
- Tajine de la mer aux fruits secs
- Pavé de Saumon mariné Thaï
- Paëlla
- Crumble de St Jacques
- Brandade de Poissons
- ....





# Repas

## Desserts

- Fondant au Chocolat et sa crème anglaise maison
- Salammbô
- Eclair
- Tiramisu (Speculoos et Café, Exotique ou Fruits rouges)
- Panna Cotta (Coulis Fruits rouges ou Passion)
- Poire Pochée et son Caramel beurre salé
- Tarte Citron meringuée
- Crumble Pomme, Calvados ou Poire, Chocolat
- Crème brûlée
- Muffin Framboise Pistache ou Chocolat

