



- Fours salés	3,80€ les 5 pièces
- Rubané St Jacques sur fond artichaut.....	5,15€ pièce
- Coquille au saumon	5,10€ pièce
- Tartare aux 2 saumons.....	5,15€ pièce
- Coupe cocktail pamplemousse.....	4,15€ pièce
- Pâté de Chartres avec médaillon foie gras	3,695€/100grs
- Foie gras canard	10,90€/60grs
- Coquille Saint-Jacques sauce normande.....	5,70€ pièce
- Kouloubiac de saumon, sauce hollandaise.....	9,55€/250grs
- Lotte à l'américaine.....	12,95€ la part
- Cuisse de Pintade farcie foie gras canard, sce cèpes.....x230grs.....	10,10€ la part
- Ris de Veau aux morilles.....x 115grs.....	17,95€ la part
- Caille farcie sauce figue.....x 105grs.....	9,30€ la part
- Filet Mignon Veau aux giroldes.....x 115grs.....	13,25€ la part
- Galette de courgettes	2,80€ 0 3,10€ pièce
- Epinards à la crème..... 150grs.....	2,70€ la part
- Gratin dauphinois.....120grs.....	3,45€ pièce
- Cube de patates douces, chutney d'oignons..... 70 grs.....	2,60€ pièce



Proposition de Menu, à commander avant le 12 février 2026

A) Menu à partir de 21,50€ */personne

C) Menu à partir de 23,65€ */personne

*Apéritif: 5 fours salés

(Mini quiche, pizza, friand viande, allumette au fromage, palmier au saumon)

*Tartare aux 2 saumons

Médailon Foie gras canard (60grs) (supt 5,75€)

★ Caille farcie sauce figue

Lotte à l'américaine (suppl. 2,85€)

Cuisse Pintade farcie foie gras sauce cèpes (suplt 1.00€)

*Gratin dauphinois

*Apéritif: 6 pièces par personne

2 Cannelés au fromage
2 Toasts (saumon fumé, concombre, crevette)
1 tr Mini Pâté de Chartres
1 Coupe cocktail pamplemousse

*Koulibiac de Saumon sauce Hollandaise

*Epinards à la crème

10

Ris de veau sauce morille

Pommes dauphines x8

0s

Gratin dauphinois - Epinards à la crème

Supplément 6.25e

Supplément 6,45€