

## *Entrées froides*

- Saumon belle-vue et bouquet de salade
- Saumon fumé et toasts
- Tartare de saumon et sa crème aigre
- Tomate aux crevettes grises
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Foie gras au torchon et sa confiture d'oignon
- Assortiment de légumes de saison aux herbes fraîches
- Homard mayonnaise et cocktail
- Caviar sur glace et ses blinis

## *Entrées chaudes*

- Tourelle d'homard aux choux vert et beurre blanc
- Solette pochée aux crevettes grises
- Solette rôtie en portefeuille d'aubergines
- Scampis ou gambas beurre à l'ail et citron
- Lasagnette au saumon frais et fumé, crème tomatée
- Poêlée de champignons au choix
- Feuilleté de petits gris au beurre d'herbes
- Aumonière de scampis beurre balsamique
- Langoustines au flageolets verts et crème d'ail

# Plats

## *Poissons*

- **Cabillaud**, aux crevettes grises et beurre blanc  
aux moules vin blanc et citron  
huile vierge (haricot, tomate, ciboulette et huile d'olive)  
aux écrevisses, beurre *noilly prat*
- **Saumon**, au beurre ciboulette ou beurre moutarde
- **Sollettes**, beurre et crevettes grises ou champignons des bois ou aubergines
- **Turbot ou barbue**, beurre blanc ou vierge

## *Viandes*

- **Pigeon**, à l'ail confit et gratin dauphinois, bouquet de légumes
- **Cailles**, au poivre concassé ou aux truffes
- **Pintadeau**, à la fine champagne
- **Filet pur ou carré de veau**, sauce au choix
- **Filet pur de bœuf Rossini**

## *Chasse*

- **Faisan**, à la brabançonne ou à fine champagne
- **Filet de biche**, grand veneur
- **Râble de lièvre**, flambé poivre crème
- **Civet de lièvre, chevreuil et marcassin**

## *Accompagnements*

- **Gratin, purée, riz, pâtes**