

Mise en bouche

CHAUDES

- Escargots
- Saint-Jacques
- Crevettes bambou
- Accras de morue
- Samoussa
- Mini choux escargot
- Cigare poulet curry



Entrées

FROIDES

- Foie gras de canard
- Salade d'écrevisses
- Salade bretonne ou océane
- Salade filet de caille / foie gras
- Tartare de St Jacques
- Assiette terre et mer (*foie gras, petits pois, tartare de St-Jacques*)
- Assiette terre et mer (*gambas, langoustine, queues d'écrevisses et fois gras*)



Entrées

CHAUDES

- Filet de Saint Pierre
- Filet de sabre
- Filet de brochet
- Filet de maquereau
- Pavé de saumon
- Brochettes de 3 poissons (*saumon, St-Jacques, St-Pierre*)



- Filet de sébaste
- Filet de merlu breton
- Marmite du pêcheur
- Cassolette de St-Jacques
- Dos de cabillaud

Les Forbets

- Nougat
- Pêche
- Ananas
- Fruits rouges
- Fruit de la passion
- Framboise
- Pomme
- Poire
- Abricot
- Vodka/citron
- Au choix du client



La Viande



- Filet de boeuf
- Filet de caille
- Caille farcie
- Médaillon de volaille
- Suprême de volaille
- Suprême de pintadeau



- Confit de canard
- Filet de canette
- Filet de veau
- Quasis de veau
- Filet mignon



Les Accompagnements

- Champignons farcis
- Fagots de haricots verts
- Purée de carottes
- Écrasé de pommes de terre vitelotte



- Gratin dauphinois
- Tomate garnie
- Tomate confit
- Pleurotes
- Pomme de terre grenaille

Le Fromage



- Buffet de fromages
- Plateau de fromage par table
- Assiette de fromages

