

LES ENTREES FROIDES

- Foie gras maison et son Chetney 10.10€
- Salade du Conquet 16.80€
Chair de crabe, chair de pince de homard ,noix de st jacques poêle décors
- Assiette méli mélo de la mer 14.00€
Rillette de poisson, noix de St Jacques poêlé, tomate confite, crevettes, saumon fumée, décors
- Assiette terre mer 15.50€
Foie gras maison, saumon fumé, crevette, jambon cru en chiffonnade, décors
- Assiette du Périgord 12.80€
Foie gras maison, lardons, magret de canard, gésiers, décors
- Assiette de carpaccio de la mer 14.00€
Saumon fumé, noix de St Jacques, crevettes, décors
- Bourriche de fruit mer individuelle 21.50€ selon le cours
- Plateau de fruit de mer 19.90€ selon le cours
- Langouste rouge à la Parisienne 25.50€
- Buffet froid de crudités, charcuterie, fruit de mer 18.50€

LES POISSONS

- Brochette de gambas au coulis de langoustine 11.50€
- Brochette de lotte, sauce Américaine 12.50€
- Brochettes de St Jacques sauce vin blanc 10.10€
- Cassolette de fruit de mer 8.50€
- Cassolette de langoustine 9.90€
- Cassolette de st jacques aux petits légumes 9.50€
- Duo de saumon et lieu pomme caramélisé au beurre salé 13.50€
- Filet de bars sauce Homardine 12.50€
- Queue de homard à l'américaine 16.50€
- Turbot sauce beurre blanc 19.50€

ENTREES CHAUDES

- Assiette Iroise 13.50€
Tulipe de st jacques et langoustine, brochette de crevette, crevettes et décors
- Blini de pomme de terre et son escalope de foie gras poêlé 12.50€
- Assiette créole 15.50€
Crabe farci, accra de morue, boudin créole, ananas, salade, décors

LES VIANDES avec leurs garnitures

- Aiguillette de volaille aux pommes rôties sauce au cidre 8.50€
- Suprême de pintade 10.00€
- Filet mignon rôti de porc sauce au miel 11.10€
- Cuisse de canette à l'orange 11.20€
- Confie de Joue de porc braisée 12.50€
- Filet mignon de veau 12.50€
- Tournedos de canard Rossini 13.50€
- Caille désossée et farcie 13.50€
- Carré d'agneau à la française 13.50€
- Pavé de biche 14.50€
- Cochon grillé ou jambon à l'os 9.50€

LES FROMAGES

- Trio de la ferme (3 sortes de fromages) 4.00€
- Chèvre chaud et sa salade 5.00€
- Brie chaud de Meaux 5.00€
- Surprise de fromage 6.10€



DESSERT

- Gâteau des mariés et son coulis 5.20€
- Assiette gourmande 4 réductions et son décors 7.00€
- Pièce montée en nougatine 3 choux et coulis 9.50€

Autres

- Café, thé 1.00€
- Pain beurre 1.00€
- Vaisselle carrée 2.50€
- Assiette de présentation supplémentaire au repas 0.50€ suivant la taille
- Vaisselle supplémentaire couvert à fromage 1.00€
- Chemin de table, le rouleau couleur au choix 22.00€
- Les boissons : 5.00€
 - Vin rouge, vin blanc, eau plate et gazeuse bouteille en verre
- Trou normand glace de votre choix, sans alcool 5.00€
- Fontaine de champagne, verre et mise en scène 50.00€
- Location d'étuve 88.00€
- Location de fontaine à punch 50.00€
- Location bain marie 15.00€
- Supplément pour toute prestation de moins de 50 pers 200.00€
- Misse en place de la salle le jour même 150.00€
- Misse en place de la salle le jour précédent 200.00€
- Nettoyage de la salle après réception 250.00€
- Menu enfant 15.00€

Nous ne prenons pas de droit de bouchon si vous souhaitez fournir votre boisson (nous n'acceptons plus de marque d'enseigne)