



## Idées apéritives

Petits fours 36 pièces :	25,95€
-Quiche lorraine	
-Tourte viande	
-pizza	
-saumon	
-Croissant fromage	

## Les entrées froides

Foie gras aux canard entier 100% lobe	100g	11,00€
Coquille de crabe		4,50€
Coquille de poisson		4,50€

## Les poissons

Filet de dorade royale et son sabayon aux morilles	175g	6,10€
Dos de cabillaud sauce hollandaise	250g	5,95€

## Les entrées chaudes

Filet de St Pierre du cap et écrevisses aux agrumes en cassolette	130g	6,10€
Cassoline de noix de St Jacques et écrevisses au coteau du layon	130g	6,30€
Coquilles de St Jacques		4,50€
Délicatesse de St Jacques en croûte		6,10€
Vol au vent au riz de veau		5,20€
Bouchée de chapon		4,95€
Escargot de Bourgogne farcis		0,60€
Feuilleté :		4,20€
-au bloc de foie gras façon périgourdine		
-saint jacques au riesling		
-aux écrevisses sauce champagne		
-aux homard au cognac		

## Les viandes

chapon de Noël	250g	6,00€
Suprême de pintade sauce coteau du layon	200g	6,90€
Filet mignon de porc sauce forestière	270g	7,50€
Cuisse de canard confite crème aux morilles	200g	6,50€
Magret de canard sauce foie gras	200g	6,00€
Fondant de sanglier sauce grand veneur	250g	6,50€
Jambonnette de dinde confite sauce aux poivres	250g	4,95€
Souris d'agneau au thym	250g	7,50€