

V  
E  
N  
T  
E  
  
A  
  
E  
M  
P  
O  
R  
T  
E  
R



*Entrée*

Timbale de Demi Homard à l'Américaine et ses Petits Légumes	16 €/part
Timbale de Homard entier à l'Américaine et ses Petits Légumes	30 €/part
Demi Homard Thermidor et son Riz	16 €/part
Homard Thermidor entier et son Riz	30 €/part
Terrine de Foie Gras Maison au Sauternes et ses Toasts briochés (sous vide)	110 €/kg
Terrine de Foie Gras Maison au Sauternes, Toasts briochés et gelée sur plateau	130 €/kg
Saumon Fumé Maison et ses Toasts briochés	35 €/kg
Tartare de Saumon, crème Citronnée aux Herbes	10 €/part
Escargots en coquilles au beurre d'ail	8 €/part
Fricassée de Champignons forestiers parfumée au Foie Gras	6 €/part
Salade Périgourdine (Saumon fumé, magret, gésiers, salade et Foie Gras)	16 €/part
<i>Poisson</i>	
Gratin de Coquilles St Jacques à l'Ancienne	12 €/part
Lotte au Porto	13 €/part
Paré de Turbot, sauce Champagne	15 €/part
Panaché de Poissons façon Dieppoise	10 €/part

## Viande

Magret de Canard au Poivre, Pommes Sautées	10 €/part
Carré d'Agneau rôti, jus au Thym, Gratin de Pommes de terre aux Légumes	17 €/part
Ris de Veau aux Morilles, Gratin Dauphinois	15 €/part
Fricassée de Rognon de Veau au Calvados, pommes Cocotte	13 €/part
Fricassée de Rognons de Veau sauce Moutarde, Pommes rissolées	12 €/part
Filet de Bœuf en Croûte, Gratin Dauphinois (8 personnes mini)	15 €/part
Tournedos de Bœuf, jus à la Truffe, Gratin Dauphinois	18 €/part
Tournedos de Bœuf, sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois	16 €/part
Filet de Chevreuil rôti, sauce aux Marrons, Pommes Dauphine*	17 €/part
Paré de Chevreuil, sauce Grand Veneur, Pommes Cocotte*	17 €/part
Perdreau rôti au beurre, Légumes et Fruits du Moment*	18 €/part
Chapon fermier rôti aux Marrons, Pommes Grand-mère*	15 €/part

V

E

N

T

E

A

## Dessert

Omelette Norvégienne sur coulis	5 €/part
Bûche au Chocolat et au Grand Marnier (4 personnes minimum)*	6 €/part
Bûche au Café et au Grand Marnier (4 personnes minimum)*	6 €/part
Galette des Rois à la Framipane, crème anglaise (4 personnes minimum)*	6 €/part
Macarons Maison et crème anglaise (fruits rouges, vanille, café, chocolat, pistache)	6 €/5 pièces
Mille Feuille au Praliné et crème à l'Orchidée (4 personnes minimum)	6 €/part
Forêt Noire et crème anglaise (4 personnes minimum)	6 €/part
Fondant au Chocolat et crème anglaise (4 personnes minimum)	6 €/part
Tarte Normande sur coulis de fruits (4 personnes minimum)	6 €/part
Tarte Tatin et son Pot de crème fraîche	6 €/part
Crumble de Fruits de saison, coulis au Café	6 €/part
Crème Brûlée Maison au sucre cassonade	6 €/part

E

M

P

O

R

T

E

R

\* En période de Fêtes de Fin d'Année

\* En période de Chasse

