

Les Entrées

Nos Viandes cuisinées



FROIDES

- Coquille de crabe 4,30 €
- Coquille de surimi 4,30 €
- Coquille de saumon 4,30 €
- Médaillon de foie gras de canard "maison" (et sa purée d'oignons) 6,90 €
- Ananas cocktail (1/4) 4,90 €
(ananas, céleri, crabe, crevette, noix)
- Pamplemousse surprise (1/2) 4,90 €
- Trio de terrine 4,90 €
(légumes, poisson, grand-mère, laitue, décors)
- Médaillon de saumon printanier 4,95 €
- Colin façon Bellevue 6,90 €
- Cocktail nordique (saumon et lieu fumés, maquereau) 6,90 €
- Assiette Paysanne (lardons, pommes de terre et gésiers chauds, tomate, échalote, salade verte, décors) 5,90 €
- Parfum des Landes 6,90 €
(Bayonne, gésiers, magret fumé, noix, laitue, décors)
- Assiette Belle époque 8,60 €
(foie gras, saumon fumé, pointes d'asperges)
- Assiette Périgourdine (foie gras de canard, magret fumé, petits lardons, pomme de terre tiède, laitue, décors) 8,20 €
- Délice du pêcheur (langoustines (3), crevettes (3), saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décors) 8,20 €
- Assiette Terre et mer (pomme de terre tiède, jambon fumé, lardons, saumon fumé, crevette, laitue, décors) 6,90 €
- Assiette Belle-îloise (saumon fumé, crevettes, pointes d'asperges, St Jacques chaudes, laitue, décors) 8,60 €
- Assiette Gourmande (foie gras, purée d'oignons, pain d'épices, marinade de St Jacques, gambas) 8,60 €

• Foie gras de canard maison

• Saumon fumé maison

CHAUDES

- Coquille de poisson 4,20 €
- Bouchée à la reine 4,20 €
- Coquille Saint-Jacques 5,20 €
- Jambon fumé (maison) au porto 5,20 €
- Bouchée de fruits de mer 4,20 €
- Langue de bœuf sauce madère 5,20 €
- Dos de cabillaud 6,60 €
- Pavé de saumon à l'oseille 6,60 €
- Brochette du pêcheur et son coulis de crustacés 7,30 €
- Dos de colin (lieu) sauce et petits légumes 6,60 €
- Cocotte de St Jacques et ses petits légumes 7,30 €
- Turban de sole "tropicale" aux baies roses 7,30 €
- Dos de bar rôti à la fleur de sel 8,80 €
- Ballottine de saumon et St Jacques 7,30 €
- Lotte à l'américaine 8,80 €
- Brochettes de St Jacques (2) 8,80 €
- Sauce pour le poisson au choix :
oseille, américaine, écossaise, petits légumes, provençale,

NOS VIANDES CUISINÉES

- Suprême de pintade senteurs des bois 7,05 €
- Noix de veau vallée d'Auge 7,05 €
- Sauté de porc à la portugaise 4,70 €
- Bœuf carotte ou bourguignon 4,70 €
- Veau marenço 6,05 €
- Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes 7,05 €
- Grenadin de veau forestier 7,05 €
- Filet mignon de porc au miel 6,05 €
- Cuisse de pintade farcie aux pêches 7,05 €
- Tournedos de biche sauce grand veneur 8,70 €
- Gigot d'agneau aux fines herbes 6,40 €
- Rougail saucisse 4,70 €
- Tajine d'agneau 6,40 €
- Coq au vin 6,05 €
- Cuisse de poulet farci à la bourguignonne 6,05 €
- Cuisse de canette à l'orange 7,05 €
- Rôti de porc à l'ananas 5,30 €
- Magret de canard au poivre vert 7,05 €
- Magret de canard aux cèpes 7,05 €
- Jambon à l'os, sauce forestière 6,05 €
- Sauce pour les viandes cuisinées :
Porto, forestière, poivre vert, aux cèpes, raisins, pruneaux, grand veneur, au cidre

* Garnitures

deux : 3,20 €