



# La Carte

(sur commande)

## Entrées froides

Assortiment de charcuterie		4.20
Terrines "Maison"		4.20
Cornet de jambon "Lucullus"		4.20
Jambon Marquise (au foie gras)	6 à 9 pers.	48.80
	9 à 12 pers.	67.50
Foie gras d'Oie frais Maison	le kg	146,00
Foie gras de Canard frais Maison	le kg	138,00

## Hors d'œuvre

Pamplemousse cocktail		3.85
Macédoine de crabe		3.20
Crudités fines		3.65
Salade nordique		4.80
Salade landaise		4.80
Cocktail de crevettes		3.90
Escargots frais au beurre	la douz.	7.95
Terrine de légumes frais		3.40

## Poissons froids

Saumon en Bellevue		6.20
Médailon de saumon garni		5.20
Brochet en Bellevue		6.70
Truite saumonée en Bellevue		6.40
Paupiette de saumon aux petits légumes		3.60
Saumon fumé norvégien	le kg	82.30
Demi langouste à la parisienne		19.30
Terrine aux 3 poissons en damier (accompagnée d'une sauce mousseline)		4.20
Terrine de saumon frais		4.60
Terrine de Lotte		5.10
Terrine de queue de langouste et pistache		6.20
Turbot en chaud-froid		8.30
Pâté croûte de saumon		4.10
Saumon frais farci		5.00

## Entrées chaudes

(notre pâtisserie est pur beurre)

Bouchée à la reine		3.45
Bouchée aux fruits de mer		3.80
Vol-au-vent au ris de veau		6.70
Vol-au-vent aux fruits de mer		6.70
Feuilleté rond au jambon	4 pers.	12.00
	6 pers.	18.00
Feuilleté rond aux fruits de mer	4 pers.	12.00
	6 pers.	18.00
Feuilleté au beurre	le kg	16.80
Saucisson en brioche	le kg	16.80
Feuilleté au ris de veau	par pers.	8.00
Quiche au saumon	le kg	16.00
Kouloubiac de saumon sauce à la crème		7.40
Saumon farci en croûte au Sauternes		7.40

## Poissons chauds

Soufflé de St Jacques sauce écrevisses		5.10
Feuilleté de poisson aux herbes		5.50
Saumon Orloff		6.80
Saumon Orloff en croûte		7.80
Gratin de fruits de mer		8.85
Saumon sauce champagne		7.40
Lotte aux petits légumes		8.95
Noix de St Jacques au whisky		9.10
Ragoût de St Jacques aux petits légumes		9.10
Turbot au Riesling		9.10
Barbue à l'oseille		9.10
St Jacques au Noilly		9.10
Quenelles de brochet Nantua		5.40
Lotte à l'américaine		8.95
Gratin de Homard		21.30
Sandre aux oranges sanguines		9.10

(minimum de 2 parts par commande)

### *Volailles et viandes froides*

Poulet en gelée à l'estragon	5.30
Chaud-froid de volaille	7.10
Canard à l'orange en gelée	7.70
Jambon des îles	7.40
Noix de veau braisée	5.90
Culotte d'agneau en aiguillette	8.60
Canard Montmorency	8.40

### *Volailles chaudes*

Poularde à la crème	6.50
Poularde aux morilles	8.40
Poulet au vinaigre de xérès	5.80
Poulet au curry	5.50
Blancs de volaille au sabayon de poireau	6.80
Sauté de poulet à l'estragon	5.50
Coq au vin	6.30
Pintadeau flambé à la fine champagne	6.20
Pintadeau aux cèpes	7.40
Pintadeau aux girolles	7.40
Coquelet aux morilles	7.40
Coquelet aux écrevisses	7.40
Pintadeau normand flambé au calvados	6.50
Canard à l'orange	7.10
Canard au poivre vert	7.10
Canard aux olives	7.10
Ragoût de canard (au ris de veau)	7.60
Magret de canard au poivre vert	7.10
Caille aux raisins	6.20
Canard aux figues	7.60
Canard aux girolles	7.60
Canard aux trois saveurs	7.10

### *Viandes chaudes*

Filet de bœuf en brioche	9.60
Croustade d'agneau	7.40
Jambon en croûte sauce madère	7.40
Jambon sauce madère	6.40
Ris de veau financière	8.30
Gigot en croûte sauce échalote champignon	8.80
Filet mignon de veau aux morilles	8.80

### *Gibiers ( en saison )*

Civet de marcassin	8.40
Civet de lièvre	7.40
Faisan rôti	9.85
Faisan en choucroute	9.85
Marcassin sauce poivrade	9.85
Chevreuril grand veneur	9.85

### *Légumes et garnitures*

Pommes dauphines	1.80
Epinards frais	2.80
Gratin dauphinois simple	2.80
Gratin dauphinois aux cèpes	3.40
Tomates grillées, champignons	2.40
Purée de marrons	2.80
Purée mousse de carottes	2.80
Purée mousse de céleris	2.80
Garniture de gibier	3.85
Polenta au Beaufort	2.10
Gratin de courgettes	2.30
Gratin de cardons	3.85
Riz nature	1.70
Riz courgette	2.10

### *Plats uniques*

Paella	7.40	Choucroute	6.60
Couscous	7.40	Choucroute de la mer	8.20
Tartiflette	4.20		

*(minimum de 2 parts par commande)*

Les prix de cette carte sont indicatifs et nous nous réservons le droit de les modifier suivant les variations saisonnières.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements et conseils.

André FOUANON, **Meilleur Ouvrier de France**