

PLATS PREPARES A EMPORTER été 2018

- Mise en bouche apéritive, 2.50 € par personne (trois petites bouchées ou verrines)
 - Velouté de cèpes, crème fouettée au lard, copeaux de jambon de montagne 4.50 €
 - Terrine de rascasse, gambas et crustacés, milk shake yaourt menthe concombre, sauce poivron tomate, épicée 9 €
 - Trois petites entrées façons tapas : terrine de lapin comme un nougat aux noisettes, légumes en gelée façon pot au feu végétal, chèvre de Rochepaule gratiné sur galette de céréales 9 €
 - Foie gras de canard en duo avec magret fumé par nos soins, jeunes pousses à l'huile de pistache et copeaux de légumes croustillants 9.50 €

- Mousseline de foies blonds de volaille et foie gras, homardine 6 €
- Filet de truite grillé à la plancha, jus de poulet à la crème 8.50 €
- Pavé de cabillaud rôti au beurre d'herbes aromatiques, mijoté de lentilles vertes du Puy aux légumes (suivant cours poisson)
- Pavé de maigre (poisson de gironde) sauce homard, passion, tronçon de blettes aux noisettes torréfiées (suivant cours poisson)
- Joue de lotte braisées dans un bouillon de crustacés, au safran de Laurent Morfin de Saint Félicien (suivant cours poisson)

- ◆ Magret de canard fermier au caramel de myrtilles, poêlée de fruits frais marinés aux épices, purée de pomme de terre à l'huile de cèpes 13 €
 - ◆ Roulé de veau cuit à basse température, jus gouteux à l'échalote, belle fricassée de légumes d'été 10 €
 - ◆ Sauté de veau façon tajine 10 €

Dessert au choix (nous consulter) environ 3.50 € par personne

- Martiniquais : génoise punchée rhum, mousseline vanille et fruits frais
- Coco des îles : Mousse pulpe coco et banane, croustillant praliné, riz soufflé, cœur de cassis
- Noisette choc : Mousse légère au chocolat au lait, dacquoise noisette, et crémeux chocolat noir
- Passiflora : biscuit roulé passion, caramel vanillé au beurre salé

- Feuilleté fruité : feuilleté croustillant, crème pâtissière allégée, coulis gélifié passion et salade de fruits frais
 - Tarte aux framboises et éclats de pistaches
 - Entremet aux deux chocolats et compotée d'oranges
 - Moka, Feuilletine au chocolat, Forêt noire aux fraises, Brownie caramel café et noix
 - Millefeuille pistache et framboise, au rhum, praliné
 - Ambassadeur
-
- Mignardises (petites sucreries de fin de repas) 2.50 euros par personne.

Nous ne pouvons donner exactement le prix de certaines parts de poisson, mais sur simple appel téléphonique nous pouvons après renseignements vous le soumettre.