

ENTRÉES FROIDES

- Foie Gras de Canard Maison (Périgord) **Selon poids**
- Saumon Fumé Maison **Selon poids**
- Gravlax de Saumon à l'Aneth, Baies **Selon poids**
Rouges et Zestes de Citron
- Terrine de St-Jacques et Saumon **4.80€**
- Terrine de Lotte et Saumon Petits légumes **5.20€**
- Dôme de Saumon Farci au Marbré de St-Jacques **4.80€**
- Tartare de Saumon aux Petits Légumes **4.50€**
- Œuf Océanique **5.20€**
- Coupe de Crevettes Argenteuil **4.20€**
- Duo de Saint-Jacques et Gambas **4.20€**
Graines de Courges, Perle du Japon, Noix Cajou
- Délice Nordique **4.20€**
- Sphère Nordique **6.20€**
*Mâche ou Mesclun, Saumon Fumé, Saumon Gravlax, Tomates fraîches marinées
Tataki de Thon au Sésame, crème fouettée, pipette de Balsamique*
- Sphère Parma **6.20€**
*Mâche ou Mesclun, Tomates fraîches marinées, Involtinis, tomates confites,
chiffonnade de jambon de Parme, pipette de Balsamique, crème fouettée*
- Sphère Périgourdine **6.20€**
*Mâche ou Mesclun, Tomates fraîches, Brunoise de Légumes, Magret de Canard Séché,
Médailillon de Foie gras, Clémentines, Pipette de Balsamique*



ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la Reine (Ris de Veau) **4.50€**
- Feuilleté de Canard Forestier **4.50€**
- Coquille St-Jacques **4.70€**
- Feuilleté de Fruits de Mer à l'Armoricaine **4.50€**
- Feuilleté de Saint-Jacques à la Bretonne **4.70€**
- Mille Feuilles de St-Jacques **4.90€**
aux Poireaux Beurre Nantais
- Aumônière de Saumon, Eglefin et **5.90€**
Noix de Pétoncles Beurre Nantais

► Possibilité de Tourte à la Reine ou aux Fruits de Mer **Sur demande**
pour 4 ou 6 personnes



POISSONS

- Escalope de Saumon Façon Mercado **8.90€**
Crème de Tomates Fraîches
- Ballotin de Cabillaud Cœur de Poireau **9.50€**
Lard Fumé, Asperges Vertes Crème de Ciboulette
- Matelotte de Fruits de Mer Sauce Cardinal **9.50€**
Risotto, Pétoncles, Moules, Crevettes, Quenelle de Lieu
- Filet d'Eglefin à la Kéligoise Crumble Niçois **9.50€**
Courgettes Poivrons Aubergines
- Trio des Mareyeurs Terre et Mer **9.50€**
Saumon, Lieu Fumé, Filet Blanc

VIANDES

- Moelleux de Filet de Chapon **9.20€**
Forestier, Petits Oignons Glacés, Croustillant de Noisettes
- Magret de Canard à l'Orange **9.90€**
Légumes Blancs et Zestes Citronnés
- Mini Rôti de Canard Poire **9.90€**
Croustillant de Pain d'Épices & Marbré Rouge, Sauce Marchand de Vin
- Pavé de Veau Périgourdin **9.90€**
*Pavé de Veau, Duxelle Forestière, Escalopine de Foie Gras,
Amandes Hachées et Torréfiées, Sauce Périgourdine*
- Tagine de Petit Sauté de Bœuf à la Marocaine **9.90€**
- Pavé de Cerf aux Mendiants **12.90€**
Sauce Grand Veneur

LES GARNITURES

- Gratin Dauphinois **2.60€**
- Gratin de Légumes Arlequin **2.80€**
Carottes, Courgettes, Poivrons et Fèves
- Tatin de Légumes **2.80€**
Poivrons, Courgettes Tomates et Aubergines
- Riz Pilaf au parfum de Sésame **2.20€**
- Bocal de Risotto aux Cèpes **2.60€**
- Tartelette de Légumes Rôtis **2.80€**
Carottes, Poivrons, Fèves et Asperges Vertes

MENU ENFANT **6.90 €**



- Feuilleté au Jambon
- Ballotine de Poulet à la Crème
- Pommes Sautées

ATTENTION !

en période de fêtes (noël et nouvel an), nous vous demandons de sélectionner au moins **2 plats identiques** par catégorie.

Hors période de fêtes, la commande minimum est de 10 plats identiques

MENU À **22.90 €**

- Amuse-bouche chaud au choix
*Cassolette de Risotto Forestier & Canard Confit
ou Cassolette de Pétoncles & Moules Concassé Tomate
Ou Cassolette de Saumon Petits Légumes & Poireau*
- Matelotte de Fruits de mer
Sauce Cardinal
- Mini Rôti de Canard Marbré Rouge
Poire Croustillant de Pain d'épices Sauce
Marchand de vin
- Gratin de Pommes de terre

MENU À **25.90 €**

- Œuf Océanique
- Ballotin de Cabillaud
- Cœur de Poireau Lard Fumé
Asperge Verte Crème de Ciboulette
- Moelleux de Filet de Chapon
Forestier Petits Oignons Glacés
Croustillant de noisettes
- Gratin de Légumes Arlequin

Commande minimum en Traiteur ou Menus : 2 personnes
Forfait livraison : Nous consulter