

Carte de fin d'année

Assortiment de 20 canapés froids sur plateau 35€

(Carpaccio de St Jacques à la mangue, médaillon de foie gras aux fruits secs torréfiés, magret séché chutney abricot, queue de scampi guacamole en verrine, blinis au saumon fumé (maison) crème yuzu)

Cocktail de queues de gambas aux agrumes, pétales d'avocats, sauce Aurore 9€

Saumon farci d'une mousseline de Homard, brunoise de légumes, sauce ciboulette 12€

Médaille de lotte (Bretonne) poché dans sa sauce Américaine 16€

Noix de St Jacques à la fondue de blanc de poireaux coquille en croute 15€

Marmite de noix de St Jacques à la mandarine 16€

Ris de veau de la montagne noire (maison Raymond) à la crème de morilles 16€

Pavé de veau saisi rosé façon Rossini sauce brune à l'arôme de truffe 14€

Civet de chevreuil à la grand veneur, petits légumes tournés 11€

Suprême de chapon en ballotine farcie aux éclats de marrons jus gourmand 11€

Marrons braisés, Ratte du Touquet confite à l'ail rose de Lautrec 2.50€