

LA GAZETTE

EDITION SPECIALE PÂQUES



Nos entrées froides

LES 100 Gr

L'Excellent ...un régal...à la volaille, maigre de porc, foie gras et champignons	6.30 €
Le Pâté en croûte Pascal comme le veut la tradition avec son œuf inclus.....	5.50 €
La terrine de légumes printanière et son coulis tomates fraîches.....	5.20 €
L'artichaut farci au foie gras de canard, en étoile, sa petite roquette et sa vinaigrette aux parfums de balsamique.....	7.80 €
La terrine de foie gras de canard maison.....la tr de 60 gr.....	12.50 €



Nos entrées froides de poisson

La pièce

La coquille de saumon <i>frais sur une macédoine de légumes de saison</i>	6.60 €
La 1/2 langouste <i>(environ 300 grs) macédoine de légumes de saison....</i>	au cours

Les terrines de poisson de Pâques....

Les 120 gr

La terrine aux 3 saumons et ses fines herbes.....	7.50 €
La hure de saumon et cabillaud aux segments de citron jaune	6.80 €

Quelques entrées pascales....

La pièce

Délice de foie gras, l'un poêlé, l'autre en émulsion, pépites de mangues et pain d'épices de chez Dosnon.....	12.40 €
La trilogie à notre façon de turbot, bar et langouste et ses grains de caviar.....	9.20 €
Tartare de bar en fraîcheur, parfum exotique et fruits de la passion.....	7.80 €
Gâteau d'agneau à la printanière, trompettes et petits pois maraîcher, cubes de foie gras de canard	8.80 €

Les entrées chaudes

Les classiques

La pièce

La bouchée à la reine au ris de veau.....	7.80 €
La coquille St Jacques maison de tradition.....	9.20 €
Les maxi escargots de Bourgogne pur beurre	10.80 €

Quelques entrées pascales....

La part

Le croque monsieur au saumon fumé façon Bastien.....	8.80 €
Coulubiach de saumon frais de Norvège à notre façon, à la crème d'oseille.....	12.80 €
Caquelon de gnocchis frais au parfum de truffes, jus de volaille crémé et petit lit d'épinards au beurre frais.....	10.80 €



Les asperges de St Etienne au Temple Blanches ou violettes accompagnées de leur sauce mousseline prête à chauffer.....

au cours

Nos poissons chauds

par pers

Dos de saumon (de Norvège) et son coulis au pesto, courgettes poêlées à l'huile d'olive et persillade.....	9.20 €
Noix de St Jacques de la baie de Seine et les gambas aux cèpes Sauce au Noilly et petits légumes	19.20 €
Turbot sauce aux morilles, tombée de chanterelles, champignons de Paris et trompettes.....	17.80 €

Nos viandes chaudes

par pers

Volaille de champagne à l'ancienne, sauce forestière, tombée de champignons forestiers et ballotin de haricots verts craquants.....	13.20 €
Gigotin d'agneau français, jus au romarin, légumes de printemps (asperges, fèves, pois gourmands et pousses d'épinards).....	14.80 €
Confit de 8 heures de paleron de veau, foie gras poêlé, accompagnés de pommes grenaille aux asperges de région.....	17.80 €

Notre dessert de Pâques



Le Gâteau individuel 6.60 €

L'œuf de Pâques Babylone :

Biscuit sablé breton, marmelade de framboises, biscuit à la cuillère, ganache framboise, ganache montée au yaourt, nappage framboise et petits décors en chocolat blanc ou œuf de Pâques .

Le Gâteau pour 6 personnes 38.00 €

