



LA GAZETTE

FÊTES DES MERES



Nos entrées Charcutières

Les 100 grs

- Pâté en « terre et mer » à notre façon, viande de volaille et de Cochon, poulpe, chorizo, jus de bouillabaisse, piment d'Espelette 6.00 €
- Pâté en croûte « l'excellent », un régal à la volaille, maigre de porc, foie gras de canard et champignons..... 8.50 €
- Terrine de volaille printanière et son coulis de tomate..... 5.80 €
- Le Foie gras de canard au naturel la tranche de 60 grs 12.50 €

Nos entrées de poisson

La pièce

- La coquille de saumon frais 6.60 €
- La 1/2 langouste (environ 300 grs) et sa macédoine.... 24.80 €
- Le pamplemousse de poisson au crabe et pamplemousse..... 6.20 €
- Terrine aux trois saumons, frais fumé et œufs..... 7.50 €
- Terrine de St Jacques au filet de cabillaud..... 7.50 €

Entrées Froides



PRODUIT de REGION
Les asperges vertes et blanches du Haut Finet de Saint Etienne au Temple accompagnées de sauce mousseline

La pièce

- Fraîcheur de citron aux coquilles St Jacques de Normandie 7.50 €
- Gâteau d'asperges, foie gras de canard et volaille de champagne 7.80 €
- Crème brûlée d'asperges au foie gras, œuf poché et herbes folles..... 7.80 €

Entrées chaudes

La pièce

Les CLASSIQUES

- La bouchée à la reine au ris de veau..... 7.80 €
- Les escargots de Bourgogne pur beurre ...la dz.... 10.80 €
- Le Brie de Meaux crème de mascarpone tartufata....le kg 28.50 €

QUELQUES ENTREES PRINTANIERES

La part

- Le coulubiak de saumon frais de Norvège, à notre façon, sauce Noilly..... 12.80 €
- Le risotto crémeux aux champignons et petits légumes, parfum de truffe et copeaux de parmesan..... 6.80 €

Poissons chauds

La part

- Le filet de dorade royale, snacké en petit condiments, légumes du moment..... 13.70 €
- Coquille St Jacques de Normandie et son petit jus réduit, endive braisée à l'orange et confit d'endives..... 17.80 €

Viandes chaudes

La part

- Le veau confit 8 heures, jus de viande, ravioles de foie gras, fricassée de champignons..... 15.40 €
- Le tournedos de canard sauce bourguignonne au cassis, écrasée de pomme de terre au beurre frais..... 14.20 €



comme un
SNICKERS »

Brownie noisette, caramel tendre au beurre salé, mousse chocolat lait et glacage chocolat lait

Nos desserts

Snickers 5.80 € individuel
Snickers 6 pers : 34 €

Tartes aux fraises et
Tarte framboises

Fond sablé, crème diplomate, petit fond de crème d'amande, chantilly mascarpone, fraises et framboises fraîches

