

LA GAZETTE

FÊTES DES MERES



Nos entrées Charcutières

Les 100 grs

- Le Pâté en croûte « spécial Fête des Mères »..... 6.00 €
- Pâté en croûte de homard et poulpe, carottes et courgettes farce aux arômes de soupe de poissons..... 8.50 €
- La terrine de veau provençale dans sa petite ratatouille... 6.80 €
- Le Foie gras de canard au naturel la tranche de 60 grs 11.70 €

Nos entrées de poisson

La pièce

- La coquille de saumon frais 6.60 €
 - La 1/2 langouste (environ 300 grs) et sa macédoine.... 22.50 €
 - Le Médaillon de saumon Bellevue macédoine de légumes de saison, œuf mimosa, tomate garnie 9.80 €
- Les 120 grs
- La terrine de saumon au citron confit et estragon 6.90 €
 - La hure de saumon et crevettes au citron 6.90 €

Entrées Froides



EN PRIMEUR

Les asperges de région vertes et blanches accompagnées de sauce mousseline

La pièce

- Bavarois à la bisque de homard, miettes et pince de crabe, pommes vertes et crumble..... 7.50 €
- Crème brûlée d'asperges, copeau de parmesan, herbes folles, œuf poché et fines lamelles d'asperges crûes 7.80 €
- Gâteau Nordique aux pommes grenaille, hareng et saumon cuit fumé légèrement, moutarde Meaux..... 7.80 €
- Pressé d'agneau aux petits légumes, foie gras de canard, et asperges de région..... 7.80 €

Entrées chaudes

La pièce

Les CLASSIQUES

- La bouchée à la reine au ris de veau 7.80 €
- La coquille St Jacques maison de tradition..... 8.50 €
- Les escargots de Bourgogne pur beurre ...la dz... 10.80 €

La part

QUELQUES ENTREES PRINTANIERES

- Le couloubiac de saumon frais de Norvège, à notre façon, à la crème d'oseille..... 12.80 €
- Le boudin de coquille st Jacques et camarons sauce Newburg, et ses petits légumes nouveaux fondants 19.80 €

Poissons chauds

La part

- La quenelle de brochet et écrevisses sauce Nantua et son riz de Camargue..... 9.80 €
- L'escalope de saumon frais sauce au champagne, petit gâteau d'épinards, tomates confites et mozzarella..... 10.50 €
- Les filets de sole de Trouville, sauce au vin jaune, royal printanière et asperges de région..... 18.80 €

Viandes chaudes

La part

- Le veau confit 8 heures, jus de viande, ravioles à la truffe, fricassée de morilles..... 17.40 €
- La volaille de Champagne sauce morilles, Garniture gourmande et champignons de Paris..... 13.80 €
- Le Jambon d'York sauce madère, épinards et pommes dauphines..... 10.20 €



Délice fraise rhubarbe

Génoise, mousseline diplomate à la vanille bourbon de Madagascar, compotée de fraises et rhubarbe, fraises de chez Philippe Protin de Vraux et meringuettes

Nos desserts

7€ la part
42€ le gâteau de 6 personnes

Macaron pistache, framboises

Appareil à macaron fait maison, confit à la framboises, crème mousseline à la pistache, framboises fraîches et pistaches entières et concassées
Découpe au gout de notre pâtisseries

