

Les Entrées

Les entrées froides

Saumon farci en Bellevue et coulis de piquillos (*entre 160g et 190g la part*) 39€/kg

- Coquille saumon et crevettes mayonnaise 5.50€
- Verrine de crabe à l'avocat décor de saumon 5.20€
- Cassolette de pamplemousse au crabe et crevettes 5.95€

Les assiettes à dresser

(Tous les ingrédients vous sont fournis, à vous de dresser les assiettes au moment du repas)

- Assiette marine au saumon fumé 6€
Sal. verte/saumon fumé 60g/2 toasts à la mousse de thon et surimi/ vinaigrette aux herbes
- Assiette landaise au foie gras de canard mi-cuit 7.00€
Sal. verte/tomate confite/émincé de magret séché 30g/ 2 toasts au foie gras /vinaigrette aux herbes

Les entrées chaudes

- Coquille saumon et st Jacques aux champignons 5.95€
- Coquille crevettes et poisson sauce au Noilly 5.50€
- Tarte fine au foie frais et pommes épicées 9,30€
- Tarte fine aux cèpes et copeaux de parmesan 9,30€
- Tarte fine aux St Jacques et courgettes 9,30€
- Ris de veau au porto 58.00€/kg

Les soupes et veloutés

- Garbure béarnaise 5.50€
- Soupe de moules 5.50€
- Velouté de potiron 5.50€
- Velouté de potimarron aux éclats de foie frais 5.95€