

Plats uniquement sur commande et de minimum 72 heures pour la date de livraison.
Les prix sont indicatifs et peuvent être revu au prix du marché des produits frais

LIST DE PRIX POUR CONFRERIE ET AUTRE

Salade mesclun aux dés de lard à la vinaigrette	2,50 €
Oeufs à la russe sur un lit de macédoine de légumes	2,50€
Mousse de jambon à la gelée de porto	4,00€
Pêche à la mousse de thon sur un nid de salade mixte	4,00€
Barquette au vol-au-vent	4,00€
Quiche à la lorraine	4,00€
Quiche au porreau	4,00€
Salade de crevettes grises parfumée d'huile de noisette et citron vert	4,00€
Terrine de volaille aux citron sur salade et sauce tartare	4,00€
Terrine de jambons persillée au Rivaner sur un lit de laitue sauce à la dijonnais	4,00€
Mousse de foie de volaille au vin de madère aux raisins surprises	4,50€
Mousse de saumon fumée à la vodka, toast grillé aux dés de tomates et fines herbes	5,00€
Asperges de Malines à l'escalope de saumon grillée et sauce mousseline	6,00€
Barquette en feuilleté aux ragoût des fruits des mer et crème safranée	6,50€
Brie chaud sur des tranches de pommes de terre cuites au gros sel, à l'échalote et siboullet	4,50€
Tartare de saumon frais et fumé à la ciboulette et vinaigrette à la framboise	6,50€
Tartare de saumon frais à la ciboulette et vinaigrette au ace to balsamiko di Modène	6,00€
Saumon fumé sur lit de chicons et vinaigrette douce au vinaigre de champagne	6,00€
Terrine de légumes à la crème aigrelette à la ciboulette et son toast croquant	4,00€
Carpaccio de boeuf à la vinaigrette aux cinq poivres et au jus de citrons vert	6,00€
Carpaccio de magret de canard à la vinaigrette de petites légumes	6,50€
Carpaccio de thon aux agrumes et huile de truffe	6,50€

CREME ET SOEPE SPECIAL

Crème de tomates	2,00€
Crème de crécy au coriandre frais	2,00€
Crème de cresson	2,00€
Potage de porreaux aux croûtons	2,00€
Crémé de cerfeuil	2,50€
Crème d'asperges	2,50€
Crème Dubary	2,50€
Crème de chicon	2,50€
Crème de champignons	2,50€
Crème de pleurotes	3,00€
Crème de volaille	3,00€
Crème de potimarrons à la vanille des îles	3,00€
Crème de potimarrons aux dés de jambons Brabançon	3,00€
Soupe à la Lyonnaise et gruyère	3,00€
Crème Billy bien aux fils de safran	5,00€
Bisque de crevettes grises	6,00€
Bisque de homard fine champagne	7,00€
Bouillabaisse de notre mer du nord	6,50€
Consommé madrilène	4,00€
Consommé aux perles bouquetières	5,00€
Consommé au écrevisses et fines herbes	6,20€

Pour des quenelles de viande il y à un supplément de

0,50 € par personnes

PLATS UNIQUE ET POUR COMPOSER DES MENU

Magret de canard aux cerise et sauce à la bière de kriek et pommes Parisiennes	10,50€
Rôti de boeuf avec son jus et bouquetiers saisonniers croquettes de pommes de terre	9,00€
½ Poulet ou filet de poulet sauce à l'estragon et frites ou riz à l'orientale	7,00€
Filet de dinde sauce archiduc et chicons étuvés, pommes duchesses	7,50€
Steak de saumon sauce du glèrè et nouilles fraîches ou risotto aux fines herbes	8,00€

<i>Filet de cabillaud rôti crème safranée et purée de carottes</i>	10,00€
<i>Filet de St Pierre, sauce hollandaise à l'estragon et de riz pilaf</i>	9,00€
<i>Carré de porc à la crème chicon étuvée, pommes parisienne</i>	7,50€
<i>Rôti de veau "prince Orloff" à la crème aux champignons mini choux-fleurs pommes risollées</i>	12,00€
<i>Langue 2de boeuf, crème de champignons pommes duchesse</i>	8,00€
<i>Rôti de porc, pommes glacées rôties au four compotes d'airelles pommes croquettes</i>	7,50€
<i>Carré de porc aux salsifis duchesses</i>	7,50€
<i>Filet de lapereau à la dijonnaise riz pilaf</i>	11,00€
<i>Waterzoi Gantois" blanc de poulet julienne d'oignons, céleri, carottes, poireaux</i>	
<i>Velouté de volaille, pommes cocottes</i>	8,50€
<i>Paella aux fruit de mer</i>	8,50€
<i>Paella aux viande de porc, pilon de poulet et lapereau.</i>	10,00€
<i>Dinde farcie aux morilles et truffes, sauce à la crème fine champagne bouquetière</i>	
<i>De légumes et pommes duchesses</i>	10,00€

ENTREE ET ENTREMETS DE POISSONS QUI CONVIENNE POUR TOUT DINER ET FESTIVITE

<i>Une demi douzaine gambas mariné au noilly Prat et fines herbes et ses quartiers d'oranges</i>	8,00€
<i>Une demi douzaine de gambas au beurre d'ail et fines herbes</i>	8,00€
<i>Une demi douzaine de scampi sur un lit de tomates et aubergine au basilic</i>	8,00€
<i>Une demi douzaine de scampi au porto avec une tourelle de riz pilaf safrané</i>	8,50€
<i>Les ravioles de homard et sandre aux légumes croquantes et bisque fines</i>	12,00€
<i>Langoustine gratine au beurre d'aile et fines herbes "Demoiselle"</i>	12,00€
<i>Langoustine gratiné aux pâtes fraîche</i>	11,00€
<i>Fruit de St Jaques au beurre blanc et gingembre confit, dés de tomates et fines herbes</i>	12,00€
<i>Fruit de St Jaques sur lit de chicons étuvés, à la crème au Sancerre et oeufs de sévruga</i>	20,00€
<i>Tourte au filet de sole et tranches de truffe et sa sauce périgourdine</i>	16,00€
<i>Ragoût d'écrevisses aux morilles en croûte bisque fines à l'infusion de fenouil</i>	14,00€
<i>Ragoût fin de coquillages et crustacées sauce safranée</i>	18,00€
<i>Terrine de saumon au bourbon et citron vert au médaillon, de lotte et coulis de tomates</i>	9,50€
<i>Multicolore au crustacé et vinaigrette de cidre et pignon de pin</i>	16,50€
<i>Terrine d'anguille de rivière aux fines herbes et poireaux sur lit de mesclun</i>	
<i>À l'huile aux parfums de truffes et citron vert.</i>	11,00€
<i>Médaillon de lot à la sauce aux petits légumes</i>	10,50€
<i>Escalope de saumon à l'oseille et nouilly Prat</i>	9,00€
<i>Filet de lotte aux mille feuille de poireaux et pommes avec sa sauce à la crème</i>	10,50€
<i>Saumon frais marine au Nouilly Prat et à l'aneth, tagliatelles frais tricolores</i>	8,00€
<i>Filet de saumon marine à l'aneth et sa sauce "gravelax"</i>	9,50€
<i>Anguille aux vert 1 portion 300gr</i>	12,00€
<i>Rosace de langoustines au jambon Brabançon et crème aigrette aux fines herbes</i>	11,00€
<i>Duo de filet de sole à la sauce véronique</i>	12,00€
<i>Duo de filet de sole à la sauce duglère</i>	12,00€
<i>Duo de filets de sole à l'ostendaise</i>	13,50€
<i>Duo de croquette de crevettes gris aux poireaux et persil frit</i>	11,00€
<i>Filet de saumon cuit au four sur lit de chicon au miel d'acacia et crème au cidre</i>	9,00€
<i>Duo de filet de sole au beurre d'anchois sur lit de fondue de tomates et courgettes</i>	12,00€
<i>Une ronde de taboulé aux écrevisse, coulis de tomates au basilic et roquette</i>	8,00€
<i>Carpaccio de foie gras de canard aux truffes</i>	20,00€

ENTREE ET ENTRE METS COMPOSE DE CREMERIE, VOLAILLE, ET VIANDE.

<i>Chèvre de chavignol au mièle d'acacia sur son lit de salade mesclun et noix,</i>	
<i>Pignon de pin et vinaigrette à la framboise</i>	6,00€
<i>Chèvre de chavignol aux herbes de Provence en feuilleté sur son lit de salade mesclun et noix, pignons de pin et vinaigrette à la framboise</i>	6,00€
<i>Cenelle de mousse de caille périgourdine à la gelée de porto</i>	10,00€
<i>Salade saisonnière à la caille confit et pleurotes, vinaigrette de cassis</i>	8,00€
<i>La saladine de caille au caramel de soja et aux dés de foie gras et fruit exotique</i>	9,00€
<i>Terrine de foie gras et gelée de porto avec ces frivolités,</i>	12,00€

Dés de pommes et confit d'oignons toast de pain aux raisins	
La caille au raisin muscat et sa sauce à la crème et au Pineau des Charente	8,00€
Lasagne de saumon frais et fumé aux épinards et dés de tomates, carottes, et tomates beurre blanc à l'anis	9,00€
Raclette au fromage et assiette de charcuteries, et crudité pommes en chemise.	8,00€

PLATS QUI CONVIENT POUR TOUT DINER ET FESTIVITES

½ Homard sur lit de salade mesclun et garniture "belle vue"	20,00€
½ Homard au beurre blanc à la vanille des îles	22,00€
Waterzoi de homard" aux moules et écrevisses" par 2 couverts	44,00€
½ Homard à l'Oriental sauce mousseline et riz sauvage	21,00€
Duo de solettes aux écrevisses bisque fine et poireaux frits	15,00€
Les ravioles de homard et sandre aux légumes croquants, bisque et coriandre	12,00€
Langoustines de Bretagne frais grillées aux herbes de Provence 6 demi pièces	14,00€
Langoustines de Bretagne gratinées aux pâtes vertes 6 demi pièces	14,00 €
Filet pur Rossini	20,00€
Magret de canard à la sauce de landes et pommes salardaises	12,00€
Eventail de filet de magret à la sauce poivre vert et dés de pommes sautées	12,00€
Eventail de filet de magret à sauce bigarade et quartiers d'orange et pommes château	12,00€
Magret de canard en croûte de sel et sauce des landes et gratin dauphinois par 2 couverts	30,00€
Filet pur au sauce de votre suggestion béarnaise, choron ou archiduc pommes frites	16,00€
Filet pur au roquefort et frites	16,00€
Contre filet à la moutarde de vigne et échalotes, gratin dauphinois	13,00€
Contre filet à la sauce bordelaise et pommes aux cendres, beurre fines herbes	13,00€
Entrecôte au beurre maître d'hôtel pommes cuites au gros sel	13,00€
Cuise de canard confite sur un lit de lentilles et tomates au basilic et prunes d'Agen	10,00€
Selle d'agneaux au thym et à la farandole de légumes saisonnières et gratin dauphinois	15,00€
Gigot d'agneau sauce à l'estragon bouquet printanier et pommes château min 8 pers	12,00€
Rognon de veau à la dijonnaise et pommes cocotte	14,00€
Rognon de veau à la sauce bauge et pommes nature	14,00€
Ris de veau aux aromates timbale de pommes de terre et coulis de tomates	20,00€
Ris et rognons de veau aux lentilles et sauce moutarde, pommes cocottes	18,00€
Ragoût fin de coquillages et crustacés sauce safranée	20,00€
Filet de bar et écrevisses à la crème safranée et riz sauvage	14,50€
Filet de turbot sur lit d'épinard au beurre blanc et chips de céleri rave	19,00€
Turbot aux à la florentine et sauce mousseline	30,00€
Dos de jeune lotte à la crème de poivres ros et riz sauvage	12,00€
Quatre filets de sole à l'orientale et riz basmati	20,00€
Homard thermidor aux truffes de Périgord et crêpes au chicons, riz sauvage	28,00€
Homard tiède avec son jus de cuisson au beurre de fines herbes et pommes cocottes.	20,00€
Jambonneau braisé à la moutarde de Meaux et pommes duchesses	8,00€
Râble de lapin farci au basilic, légumes de saison et paillason de pommes de terre	12,00€

GIBIER ET VOLAILLE A PLUMES ET A POILS.

PREPARATION SAISONNIERES.

Rôtis de marcassin aux poires naines et airelles, dés de pommes de terre rôtis	15,00€
Côtes de marcassin, poire cuites ou four au vin de bordeaux et à la vanille des îles, airelles, croquettes aux marrons doux.	16,00€
Noix de marcassin et son jus aux timbales de légumes et gratin dauphinois	16,00€
Noix de marcassin aux figues rôtis en papillote et gingembre confit	16,00€
Rôti de marcassin et pleurotes et gratins dauphinois	16,00€
Noix de chevreuil aux champignons des bois et pommes Macaire	21,00€
Noix de chevreuil à la crème poivre rose, pommes fruit et airelles, boules aux marrons	19,00€

<i>Filet de râble sauce arlequin pommes fruit et airelles, marrons glacée</i>	18,00€
<i>Filet de râble à la sauce grand veneur, poires pochée, airelles et croquettes amandines</i>	18,00€
<i>Civet de lièvre à la française purée de céleri pommes cocottes</i>	14,00€
<i>Pintade rôtie et raisins de muscat à la crème et Pineau de Charentes pommes parisienne</i>	14,00€
<i>Pintade rôtie et sa sauce parfumée de baies de genièvre, chicons, gratin dauphinois</i>	14,00€
<i>Pintade chasseur, chicons et pommes croquettes</i>	13,00€
<i>Pintade aux mandarines et sauce bigarade pommes croquettes</i>	13,00€
<i>Pintade rôtie et flambé aux calvados, pommes glacées et airelles pommes parisien</i>	13,00€
<i>Pintade aux marrons glacées et dés de pommes de terre cuit</i>	14,00€
<i>Suprême et paupiettes de faisan à la Brabançonne pommes château</i>	18,00€
<i>Filet de râble de lapin domestique aux champignons des bois pommes de terre fondant</i>	12,00€
<i>Filet de palombe sauce chasseur, quenelles de puree aux carottes</i>	14,50€
<i>Canard colvert, simplement avec son jus de cuisson et champignons des bois, pommes paillasson par 2 couverts</i>	prix de saison
<i>Canard colvert aigre-doux au parfum de pêche de vigne ou poire cuit au vin, de bordeaux et cannelle, dariole de pommes de terre par 2 couvert</i>	prix de saison

Les prix sont 6% de T.V.A. compris.