

# Menu « Prestige »

**Compositions à l'infini (plus de 101.000 possibilités !!!)**

55,00€pers. (minimum 10 personnes)

50,00€pers. (à partir de 30 personnes)

45,00€pers. (à partir de 50 personnes)

## **Mise en Bouche**

Mousse de Jambon et poire

*Ou*

Tartare de Poisson au Citron vert

*Ou*

Guacamole aux Crevettes

*Ou*

Petite Soupière froide ou chaude

## **Entrée Froide**

Parme & Magret de Canard Fumé, sa Mousse de Canard au Porto

Une Salade aux Cerneaux de Noix et Vinaigre Balsamique

*Ou*

Vinaigrette de Gambas à l'Huile d'Herbes Fraîches, Bavarois

Salade Sauvage aux Tomates Confites et Vieux Parmesan

*Ou*

Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux

*Ou*

Carpaccio de Boeuf au Parmesan

*Ou*

Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d'Agrumes

*Ou*

Lapereau en Terrine

*Ou*

Carpaccio de Thon Rouge

*Ou*

Foie Gras de Canard au Torchon & son Confit d'Oignons + € 2,00

*Ou*

Composé de Saumon frais, mariné et fumé et sa Crème de Caviar rosée

*Ou*

Foie Gras d'Oie en Terrine & son Chutney de Fruits + € 2,00

*Ou*

½ Homard Froid en "Belle-Vue" ou en Vinaigrette (prix du jour) (+/- €5,00 à 8,00)

**Potage : + € 3,00**

Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne

*Ou*

Crème Châtelaine (légumes de saison)

*Ou*

Velouté « Argenteuil » (asperges blanches – en saison)

*Ou*

Velouté “Andalou”

*Ou*

Bisque de Crustacés

*Ou*

Soupe de Poisson de Roche

*Ou*

Consommé à l’Ancienne

*Ou*

Consommé à la Thai (volailles, coriandre)

*Ou*

Soupe Froide Concombre à la Crème

*Ou*

Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (tomates et poivrons)

*Ou*

Minestrone Maritime (chaud ou froid)

**Entrée Chaude**

Duo de Filet de Sole aux Queues d’Ecrevisses dans leur Coulis au Vin Moelleux

*Ou*

Meunière de Dos de Cabillaud aux Chiconnettes Caramélisées,

Sa Mousseline au Jus de Crustacés

*Ou*

Brick de Bar et Saumon Rôti au Beurre Monté de Persil Italien

*Ou*

Dos de Sandre en Croûte d’Herbes

*Ou*

Feuilleté de Poularde et Ris de Veau + €2,00

*Ou*

Foie Gras Poêlé sur Lit d’Epinards au Jus de Truffes + €2,00

*Ou*

½ Homard Chaud aux Petits Légumes en Sauce Homard (prix du jour) (+/- € 5,00 à 8,00)

**Sorbet : + € 3,00**

Marc de Champagne

*Ou*

Citron et Pistaches

*Ou*

Poire Williams

## **Plat Principal**

(Accompagné de 3 légumes de saison et 1 féculent)

Poitrine de Caneton aux Deux Poivres

*Ou*

Le Carré et la Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote Grise

*Ou*

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

*Ou*

Suprême de Pintadeau aux Asperges Vertes et Morilles en Sauce

*Ou*

Entrecôte de Boeuf Sauce au Poivre ou au Sauce au Vin Rouge

*Ou*

Filet de Barbue au Beurre Nantais + € 3,00

*Ou*

Filet de Veau "Forestière" + € 3,00

Gibier en saison - à partir du 15 octobre :

Gigue de Faon, Sauce "Grand Veneur" (prix du jour)

*Ou*

Filet de Biche "Poivrade" (prix du jour)

*Ou*

Râble de lièvre "Arlequin" (prix du jour)

**Assiette de Fromage : + € 5,00**

## **Dessert**

Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes

Glacé à la Vanille de Bourbon

*Ou*

Bavarois Framboise et sa Compote de Fruits Rouges – Sorbet Framboise

*Ou*

Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis

*Ou*

Profiterole, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

*Ou*

Assiette Gourmande + €1.50

*Ou*

Pièce Montée en Gâteau ou en Glace normalement + €5.50

Forfait vins blancs et rouge, eaux et café à €20,00 (ou €22,00 avec fromage)

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**