



## **CARTE TRAITEUR**

### **Les Entrées**

Les 6 huitres Fine de Claire en gelée de Champagne	9.00 €
Tartare de thon rouge aux piments et gingembre	11.50 €
Cocktail de chair de tourteau à l'avocat	11.00 €
Demi homard en Bellevue	14.50 €
Saumon d'Ecosse fumé et tranché par nos soins (les 100gr)	7.50 €
Terrine de foie gras de canard gelée au Porto (la tranche)	9.50 €
La douzaine d'escargots de pays en coque de pomme de terre	10.50 €
Aumônière de cuisses de grenouilles, velouté à l'ail confit	11.50 €

### **Les poissons et crustacés**

Filet de dorade royale en croûte d'épices cocotte de légumes oubliés	12.90 €
Brochette de lotte et gambas velouté au safran	14.50 €
Coquille Saint Jacques gratinée à la Normande	14.90 €
Tournedos de saumon lasagne de pousses d'épinards	12.50 €

### **Les viandes**

Rouelle de poulet de Bresse sauce aux morilles (min.4pers.)	15.00 €
Filet de bœuf façon Wellington jus court (min. 4pers.)	17.50 €
Bouchée à la reine aux ris de veau	14.00 €
Filet d'agneau en croûte de pomme de terre (min. 4 pers.)	16.00 €

**Tous les plats de résistance sont accompagnés de garnitures**