



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