

APÉRITIF

ENTRÉES

PLATS CHAUDS

Plancha	6.00€/pers
-Seiches provençale	
-Noix de pétoncles	
-crevettes aux agrumes	
-Sot-l'y-laisse de poulet	
-Araignée de porc	
-Onglet de veau	
-Verrine au choix	1.30€/pièce
-Toast au choix	0.65€/pièce
-Ardoise de chiffonnade de charcuteries	1.70€/pers

-Assiettes océane	5.90€
-Assiette de Foie gras frais maison et sa confiture de figues	9.50€
-Cassiolette de St Jacques	11.50€
-Assiette Terre et Mer	9.50€
-Assiette de fruits de mer (Prix nous consulter)	

-Émincé de poulet a l'indienne	7.70€
-Poulet basquaise	7.00€
-Filet mignon de porc au chorizo	7.90€
-Joues de porc façon carbonnade Flamande	8.60€
-Tajine de bœuf aux légumes	9.20€
-Filet de cannette sauce balsamique	9.80€
-Cochon de lait farci,sauce a l'ail	9.80€
-Pavé de filet de veau crémé a l'échalote	11.50€

BUFFET

-Duo de merlu et saumon,macédoine	5.80€
-Salade campagnarde	5.80€
-Salade au choix	la part 3.20€

(piémontaise,choux, fraicheur,pâte aux fruits de mer
riz a l'espagnol,kebab)

-Plateau de viandes froide 4 éléments au choix	5.20€
--	--------------

-rôti de porc	-jambon blanc
-poulet mariné	-jambon de Bayonne
-rôti de bœuf	-terrines de campagne
-mât rillaux	-rillettes d'oie

PLATS A THÈME

-Couscous royal	10.40€
-Paella	9.80€
-Jambalaya	9.30€
-Rougail saucisse	8.30€
-Chili cone carne	8.50€
-Choucroute de la mer	11.80€
-Choucroute alsacienne	9.80€

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES	
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX	
-Pommes de terre campagnarde	
-Ratatouille	
-Gratin dauphinois	-Poêlée de légumes
-Fagot d'haricots vert	-Pommes de terre grenaille
-Riz	-Pommes de terre vapeurs
-Flan de légumes	
-Filet de saumon,mousseline de langoustines,crème d'asperges	9.30€
-Mijotée de lotte aux fruits de mer	11.80€
-Pavé de merlu à la crème de coques	8.80€
-Seiche à l'américaine	
10.20€	

Tous nos prix sont TTC

Pour toutes autres demandes n'hésitez
pas a nous contacter

**-Plateau de fromages et
salade verte**

1.70€

DESSERTS

**-Verrine pommes caramélisées,
mousse mascarpone et spéculoos**

2.40€

**-Verrine pannacotta, fruits frais
et coulis exotique**

2.40€

**-Verrine croquant chocolat blanc,
mousse chocolat noir et chantilly praliné**

2.40€

**-Verrine mousse de fromage blanc,
fruits rouges**

2.40€

-Mignardise

la pièce 1.00€