

NOS ENTREES FROIDES

Prix par personne

~ Cheese cake au saumon fumé	7,50 €
~ Foie gras de canard " maison " Tranche de 40 grammes	6,00 €
~ Dôme au saumon fumé à la mousse d'avocat	7,50 €
~ Pomelos " cocktail "	7,10 €
~ Coquille au crabe	7,50 €
~ Coquille au Saumon	6,50 €
~ Médaillon de saumon sur lit de macédoine	7,00 €
~ Emietté de saumon et bavaois d'asperges verte	7,50 €
~ Terrines de la mer sur plat En fonction des saisons <i>servies avec sauce crémée aux herbes</i>	
St jacques	4,80 €
Terre et mer	4,50 €
Poisson	4,20 €
~ Verre gourmand mousse d'avocat, crabe, crevette	6,50 €
~ Verre Nordique saumon et colin fumé, nx de St Jacques, crème fraiche, vodka	6,90 €

NOS ENTREES CHAUDES

~ Cassolette de ris de veau	7,00 €
~ Nem de Sarasin au lieu Sauce safranée	6,80 €
~ Aumônière aux st jacques & sa crème de légumes	7,50 €
~ Croustillant St Jacques & légumes Sauce orange gingembre	7.20 €

NOS FROMAGES

~ Brick de chèvre à la pomme	3,90 €
~ Brick de Brie à la rhubarbe	3,90 €