

# NOS ENTRÉES 2018

## Saveurs de l'Atlantique

Saumon fumé, noix de pétoncles, langoustine effeuillée de merlu fumé à l'aneth aux pointes d'asperges  
Crème chantilly citronnée à la fleur de sel

## Périgourdine des trois amis

Foie gras maison, gésiers confits, saumon fumé et croûtons de pain  
Verrine de crème brûlée de noix de St Jacques

## Marbré de foie Gras de Canard entier dans sa Gelée parfumé au Cointreau

Foie gras de canard, pommes confites au vinaigre exotique, et gelée parfumée au cointreau, chutney aux figues et pain d'épice.

## Symphonie du sud

Royal de foie gras mi cuit et magret fumé, écrevisse flambée, confit de canard parfumé de ses légumes provençaux

## Rillaudée savoyarde au vinaigre de cidre doux

Rillaud et filet de cannette poêlée, pommes boulangères petit jus, radis noir, pignons, orange, œuf, mâche

## Assiette de fruits de mer

6 langoustines, 4 huîtres, 4 gambas, crevettes, et bigorneaux

## Mille feuille de foie gras au chutney de fruits exotiques

Chutney papaye, melon, fruit de la passion, foie gras de canard cuit au torchon dans un consommé de bœuf sur un Panaché de salade, saumon fumé et mignon de porc fumé aux fines herbes.

## Feuillantine de foie gras au poires caramélisées

Feuilleté de foie gras de canard cuit au torchon dans un consommé de bœuf sur un Panaché de salade, saumon fumé et poires caramélisées sur pain d'épice

