

NOS ENTRÉES

Saveurs de l'Atlantique 7.80 €

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 7.80 €

Foie gras maison, gésiers confits, saumon fumé maison et croûtons de pain
Verrine crème d'avocat à la chips de magret fumé

Marbré de foie Gras de Canard entier dans sa Gelée parfumé au Cointreau 8.80 €

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

Symphonie du sud 7.80 €

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 7.80 €

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

Assiette de fruits de mer 10.80 €

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

Mille feuille de foie gras au chutney de fruits exotiques 8.80 €

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 8.80 €

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

Mille feuilles de jambon Vendéen et sa salade à trois étages 7.80 €

Jambon, fromage au pesto, magret fumé et ses légumes de saison
Velouté d'asperges au pain d'épices

Verrines, brochettes, poêlées

* Assiette douceur d'automne 8.80 €

- St Jacques et sa compotée d'automne
- délice de foie gras au pain d'épice
- crème brûlée de petits légumes
- carpaccio de saumon au vinaigre de Balsamique

* Assiette printanière 8.80 €

- Entremet de st Jacques au pineau des charentais
- Brochette de melon à la Vendéenne
- Crémeux de foie gras de canard aux figues
- mignon confit à la provençale

* Farandole du soleil 8.80 €

- Chips de betteraves aux herbes douces
- Tulipe de saumon fumé et mousseline d'avocat
- Saveur de st Jacques à la provençale
- Poêlée d'écrevisse à l'ananas