



Nos entrées sur assiettes

PRIX NETS A EMPORTER

-Terrine de lapin aux noisettes & ses garnitures...8,50eur

-Terrine de canard aux gésiers confits & ses garnitures...8,50eur

-Salade Italienne...9,50eur

(Jambon de Parme, Mozzarella, parmesan, tomate, champignons...)

-Terrine de la mer aux St Jacques et crevettes...10,50eur
Sauce citronnée aux herbes, oeuf mimosa, asperge verte, mesclun

-Médailillon de foie gras de canard IGP sud ouest...12,00eur
Figue moelleuse, Petite brioche tiède & chutney du moment

-Salade du sud ouest...12,50eur

(magret fumé, foie gras, gésier, oeuf, pignons de pin, croûtons...)

-Truite fumée maison...12,00eur

Pâté végétal aux noix de cajou & Salade de chou blanc aux crevettes

-Ballotine de Saumon en Bellevue...12,00eur

Mayonnaise au soja

Gambas flambée et salade de pomme de terre aux câpres

-Terrine de volaille, magret fumé, foie gras et pistache...12,00eur
Sushi de quinoa, tartare de betterave, poivronnade et mesclun

-Trilogie entre Terre & Mer...15,00eur

(Tartare de Saumon & St-Jacques au citron vert, Truite fumée maison, Notre
Foie gras de Canard IGP sud ouest)

Nos Terrines Maison & Poissons fumés par nos soins au poids

-Foie gras de canard IGP sud ouest...54,00eur / le ballotin de 400g

-Filet de saumon fumé Label rouge, tranché et conditionné sous vide...24,00eur / la plaquette de 300g

-Filet de truite fumée, tranchée et conditionnée sous vide...24,00eur / la plaquette de 300g
