



Nos entrées

(à partir de 15 personnes)

La terrine aux trois poissons et sa petite bisque de crustacés

*La terrine de pâté aux myrtilles, confit d'oignons, pain brioché
Et son petit velouté aux légumes de saison*

Le toast aux champignons et jambon de Parme façon l'Ôbergine

*Le risotto crémeux aux champignons de Paris, dés de chorizo doux
Et croustillant d'aiguillettes de poulet*

La poêlée de scampis crème persillée à l'ail

La poêlée de scampis sauce crème tomatée à la diable

Les cannellonis de crabe et saumon et coulis de crustacés

Le filet de dorade Royale, sauce velouté aux étrilles et chips au chorizo

Le saumon fumé Moscovite

*Le saumon gravlax à l'aneth (maison), espuma au citron vert
Et tartare aux légumes du soleil*

Le navarin de saumon et scampis sauce velouté bisquée aux légumes croquants

Le filet de rouget cuit meunière et sa crème cressonnaise au boursin

Le demi-homard en Bellevue garni

Le demi-homard rôti au beurre méditerranéen

Le croustillant du pêcheur, étuvé de poireaux et crevettes grises

Crème à l'écrevisse au whisky

Le méli-mélo de quenelle de Saint-Jacques, scampis et médaillon de lotte au bacon

Crème safranée au vin blanc de Touraine et légumes croquants

Les ravioles de canard jus corsé au porto et truffes noires

La terrine de foie gras de canard, chutney de saison et pain brioché

Le carpaccio de bœuf à l'huile de noix, roquette et copeaux de parmesan

Le carpaccio de veau et son émietté de thon à l'huile de noisette et moutarde à l'ancienne

La petite caille rôtie aux raisins blancs et au muscat

La dodine de caille et son croustillant de ris de veau

Déglacé au vinaigre de Kreik lambic

Cannellonis de perdreau et caviar d'aubergine, coulis de poivrons rouges acidulé

La farandole de tomates et perles de mozzarella,

Jambon cru italien et chantilly truffée

La fricassée de champignons, crème aux herbes fines et pointe d'ail

Quenelle de volaille et œuf de poule poché

Les ravioles aux poireaux et pleurotes
Crème légère au bacon fumé et chips de patate douce

La petite assiette Périgourdine
(magret fumé, mousson de canard au porto, foie gras et rilette de canard, chutney pomme-poire-cannelle...)

En cas d'allergies, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à toutes vos questions

Sur nos produits et préparations maisons