

Nos Menus : à partir de 18 €

Nos Entrées

Farandole de canard : magret fumé, foie au sauternes, foie poché au vin rouge

Escalopes de foie frais de canard poêlée

Salade de petites st-jacques aux pleurotes

Saint-jacques à la fondue de poireaux

Salade fraîcheur océane aux herbes : moules, crevettes, calamars, mesclun

Risotto aux fruits de mer

Salade marencine (gratons, gésiers de canard tiède) (foie gras)

Salade de ris de veau et queues de langoustines; pistaches et pignons torréfiés

Ris de veau à l'ancienne

Tartare de saumon

Tartare de saumon et saint jacques

Saumon marinée à l'aneth

Feuilleté de fruits de mer

Chipirons à notre façon

Gambas grillées décortiquées par nos soins

Salade de caille et sa fondue d'échalotes

Croustillant de homard aux petits légumes

Nos Mises en bouches / cocktail

Terre

Boudin de canard de Palmagri
Magret de canard séché et fumé
Terrine de foie gras au sauternes chutney pomme, ananas (toast)
Cuillère de foie poêlé
Tartare d'aiguillettes de canard
Tartare d'aiguillettes de canard et sa rosace de carpaccio de foie gras
Escargots
Ris de veau
Mini chèvre
Toasts chèvre chaud au miel

Mer

Huitres
Bulots (mayonnaise, sauce cocktail)
Crevettes décortiquées par nos soins (mayonnaise, sauce cocktail)
Saumon mariné à l'aneth découpé au moment
Cuillères de Céviche (tartare) de saumons
Queues de langoustines, concassée de tomate
Mini choux au surimi
Toasts saumon
Crevettes aux poireaux
Chipirons à notre façon (Poivrons vert, rouge et jaune, oignons, basilic ,crème)
Buisson de moules aux fines herbes

Légumes

Verrines de concassée de tomates au combava, mousseline de pomme de terre au gingembre
Verrines de melon au miel
Verrines d'aubergine au lait de coco
Asperges à la crème de chèvre
Verrines carottes, petits pois, noisettes
Tapenade
Taboulé de quinoa

Animation

Jambon de pays
foie poêlé
Assortiment de foie gras : sauternes, vins rouge, figues, carpaccio
Mini Brochettes de poulet au massalé
Mini Brochettes de poulet au curry
Chipirons à notre façon (Poivrons vert, rouge et jaune, oignons, basilic ,crème)
Saumon mariné à l'aneth découpé au moment
Huitres
Saint jacques
Le Saragosse : pomme de terre en galette, émincé de jambon, bourache, truffe râpée

Nos Poissons

Coussin de saumon au basilic
Saumon basse température
Cabillaud farci au pesto
Dos de cabillaud à la concassée de tomate au combavas
Fricassée de poisson (curry, cumin, paprika, crème)
Gratin de poissons
Lasagnes de fruits de mer
Saint-jacques au beurre de poireaux
Filet de bar grillé à la fleur de thym
Gambas

Nos Viandes

Carré d'agneau à la crème d'ail
Gigot d'agneau aux senteurs de thym
Mignon de truffard aux délices des sous bois
Emincé de porc à l'ananas et au gingembre
Poitrine de veau farci
Rôti de veau
Aiguillette de canard aux cerises
Magret de canard au miel
Manchons de canard confits
Cuisse de canard confite
Suprême de pintade aux pleurotes
Suprême de poulet au coulis de langoustines
Ris de veau rôti
Ris de veau à l'ancienne
Caille farcie aux cèpes

Nos Garnitures

Purée de panais
Purée de carottes
Purée de brocolis céleris
Ecrasée de pomme de terre
Gratin dauphinois
Pommes lyonnaises
Pommes boulangères
Pommes birones
Pommes sautées persillade

Pommes paysannes
Choux rouge braisé
Choux vert braisé
Ratatouille
Courgettes sautées
Flan de courgettes
Flan de poireaux
Risotto de quinoa
Polenta moelleuse

Nos Desserts

Assiette gourmande
Profiteroles
Duo de desserts
Gâteau basque
Délice au trois chocolats
Délice poire lactée caramel
Tartelette aux poires : sablé breton , ganache montée chocolat blanc, poire pochée aux épices
Douceur des Îles (meringue, purée de mangue, fruits de la passion, banane ...)
Tarte aux pommes
Tarte aux fruits
Tourtière
Crème brûlée
Fontaine au chocolat

Assiette de fromage (brie, st-nectaire, chèvre)
Assiette de fromage (tomme de Bazas et sa confiture)
Plateau de fromages