

# Carte Réveillon Noël et St Sylvestre 2011/2012

## Pour vos Apéritifs

\*Assortiment de 7 petits fours salés 7.50 €

\*Queue de crevette panée 1.60 € pièce

Verrine mousse d'avocat au crevette 3.50 €

Assiette de 6 brochettes de poissons marinés 11.40

(3 brochettes thon et saumon, 3 brochettes de st jacques aux saveurs de truffe)

## Nos Entrées Froides sur plat décoré

\*Foie gras de canard maison au sauternes et vendanges tardives 12.50€

\*Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 8.95€

\*Terrine St Hubert au foie gras et champignons des bois 9.40€

1<sup>er</sup> Prix de Rambouillet 2000

\*Terrine de Faisan forestier au foie gras la portion 9.40 €

\*Terrine Scandinave aux écrevisses, saumon d'Ecosse Label rouge, lotte, haddock, laitue de mer et tourteaux la portion 9.80 €

\*Assiette gourmande 14.50€

(Foie gras maison, Saumon fumé par nos soins, Terrine de st Jacques fraîches, rillettes aux 2 saumons)

\* 1/2 Langouste fraîche en Bellevue sur commande 42.00€

(tomates, macédoine, œuf dur, mayonnaise)

## Nos entrées chaudes

\*Noix de coquilles St Jacques au velouté d'oursin et crabe 14.50 €

\*Ravioles de champignons à la truffe blanche, émincé de jambon San Daniel, sauce parmesan 14.80 €

\*Cassolette Océane au jus de homard et herbes fines 18.00 €

(St jacques, rouget barbet, gambas, 1/2 queue de homard)

\*Véritable Bouchée à la Reine à l'ancienne 18.00 €

(ris de veau, quenelle, volaille et champignons)

Merci de Choisir un menu unique  
par commande

## Nos poissons garnis

(riz basmati, riz safrané, riz sauvage, brocolis)

\*Filet de Turbot poêlé au velouté de girolles 26.50 €

\*Brochettes de Lotte et d'involtini (ricotta de brebis et jambon italien) avec ses légumes nouveaux au beurre blanc 21.00

\*Filet de Bar rôti façon niçoise 21.50€

\*St Pierre en nage d'agrumes et perles de légumes 21.50

## Nos viandes et bouquetière de légumes

\*Tournedos de Filet de Veau et Ris de Veau fermier aux champignons des bois 22.80 €

\*Filet de Bœuf en croute sauce périgourdine 19.00€

\*Chapon braisé à la crème de Morilles 17.80€

\*Rôti de magret de canard au foie gras, pistaches et amandes 17.80 €

\*Noisette de Biche aux fruits rouges et châtaignes 16.50 €

\*Filet mignon de cerf rôti, sauce St Hubert 25.00 €

Pour le Fromage Cabécou en croûte 4.20€

## Nos Desserts

\*Panaché de Desserts 5.80€

\*Fondant au Chocolat et sa crème anglaise 4.80€

Pour le Café : 1 macaron, 1 mini cannelé de Bordeaux  
1 moelleux chocolat 4.20 €