

Apéritif

Amuse Bouche <i>Petite salade écrevisse agrumes Carpaccio de Saint-Jacques wakamé et vinaigrette basilic Quenelle de chèvre et figue magret fumé et noix Entremet de légumes brocolotti menthe</i>	Assortiment de 12 pièces	18,00 €
Sablés <i>Tarama œuf de truite - Chèvre miel Petit pois, menthe, féta Légumes du soleil - Fromage fines herbes et bressaola</i>	Assortiment de 20 pièces	25,00 €
Fusettes grillées <i>Foie gras - Rillettes de maquereaux oeuf de truite Houmous pickels de légumes - Rillettes aux deux saumons</i>	Assortiment de 16 pièces	19,00 €
Wraps <i>Fromage frais, saumon fumé, concombre, aneth Bœuf, cheddar, oignons frits, roquette Œuf dur, salade, mayonnaise au curry Fromage frais poivronade, chorizo oignons doux tomate confite, roquette</i>	Assortiment de 20 pièces	21,00 €
Pains surprises <i>Jambon fraîcheur provençale Méli-Mélo de saumon</i>	40 bouchées	32,00 € 39,00 €
Duo briochettes et Croques-Monsieur (à chauffer) <i>Pétoncle beurre vert aux herbes, Escargot beurre rouge, Croque saumon, Croque chorizo</i>	Assortiment de 16 pièces	20,00 €

Entrées froides

*FOIE GRAS Pain feuille d'automne de Grégoire à griller <i>Foie gras de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges</i>	*Consigne : 5,00€	12,00 €
*COMPOSITION DE LA MER Pain feuille d'automne de Grégoire à griller <i>Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud Millefeuille de flétan fumé et rillettes de haddock Verrine salade de la mer, crevettes et crabe</i>		14,00 €
*ASSIETTE TERRE Pain feuille d'automne de Grégoire à griller <i>Foie gras de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges Entremet au foie gras, magret fumé, figues et noisettes Pâté en croûte du chef aux 3 volailles, pistaches, foie gras, trompettes des Maures</i>		14,00 €
*TRILOGIE 2024 Pain feuille d'automne de Grégoire à griller <i>Foie gras au confit de canard et compotée d'oignons rouges Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud Entremet de potimarron, noisettes, chataignes et mousse figue</i>		15,00 €
*LANGOUSTE <i>La demie escalopée dans sa carapace, brunoise de légumes et salade de perles marines, 1/2 tomate ostendaise, crème légère aux herbes</i>		27,00 €
SAUMON EN BELLEVUE (sur plat - Mini 4 pers.) <i>1/2 Tomate ostendaise, sauce cocktail et mayonnaise Maison</i>		8,00 € 8,50 €
	*De 1 à 3 personnes sur assiette	

Entrées chaudes

*TRIO DE POISSON <i>Saint-Jacques, saumon pastrami, cabillaud Pâtes à l'encre de seiche, julienne de légumes sauce homardine</i>	*Consigne : 5,00€	12,50 €
*AUMONNIÈRE DE RIS DE VEAU <i>Ris de veau, champignons et boudin blanc dans sa crêpe au sarrasin crème de morilles</i>		13,00 €
*SAINT-JACQUES <i>Saint-Jacques panées, duo de carottes, fèves, crème de corail</i>		13,00 €
*JACK BE LITTLE VÉGÉ <i>Mini potiron, oeuf parfait, dahl de lentilles corail au curry</i>		12,00 €

Menu "Airelles"

42,00 € *minimum 2 pers.* *Consigne : 5,00 €

ENTRÉE FROIDE
*Composition de foie gras au confit de canard et compotée d'oignons rouges, Cannelloni au crabe sauce homard
Pain feuille d'automne de Grégoire à griller

ENTRÉE CHAUDE
*Saint-Jacques en coquille, pleurotes sautées, julienne croquante

Plat au choix
*Cocotte sauté de chapon duo de carottes, mini poireau, pommes charlotte
OU
*Cocotte de poissons, saumon aux épices, cabillaud en peau, crevettes et moules, brocoli, frite de polenta, crème de langoustine

*Plateau de fromages et fruits secs (2 à 3 personnes sur assiette)
3 boules de pain et beurre

DESSERT
*2 à 3 personnes : choisir dans les desserts à l'assiette à partir de 4 personnes :
choisir dans les bûches et les entremets
Dessert sur assiette supplément 1,00€ /pers.

Garnitures

Pomme Duchesse en fête Pomme duchesse aux chataignes et huile de pépin aromatisée à la truffe	9,00 €	la barquette de 3
Brochette de légumes	10,00 €	la barquette de 4
Gratin Dauphinois	6,00 €	la barquette de 2

Plats et garnitures

CHAPON <i>Suprême farci, poêlée de giroles, sauce champenoise, Pomme Duchesse en fête</i>	14,40 €
VEAU <i>Carré farci mousseline de volaille forestière, duo de carottes lardé, sauce foie gras, Pomme Duchesse en fête</i>	14,40 €
CABILLAUD <i>Dos en peau en croûte d'herbes, passe pierre frais, oignon brûlé, crème de langoustines, frite polenta</i>	14,40 €
CANARD <i>Cuisse confite aux épices, potimarron rôti au miel, crumble de noisettes, crème de ciboulette, Pomme Duchesse en fête</i>	13,00 €
CERF <i>Pavé mariné, céleri rôti, sauce sangria, Pomme Duchesse en fête</i>	14,40 €
<i>... En cocotte porcelaine individuelle</i>	*Consigne : 5,00€
*MARMITE VOLAILLE <i>Cuisse de chapon cuit à basse température, façon blanquette, pomme Laurette</i>	13,00 €
*MARMITE MARAÎCHÈRE <i>Risotto crémeux aux asperges vertes, méli-mélo de petits légumes</i>	13,00 €

Plateau de Fromages

Craquant des Moeres, Brie duo royal truffé, Cantal entre-deux, Carré du vinage, Pavé du Nord demi-vieux, Chèvre de Wannehain	6,00 €
<i>*De 1 à 3 personnes, sur assiette individuelle : Craquant des Moeres, carré du vinage, pavé du Nord demi-vieux</i>	

Desserts "Maison"

Bûches entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€
POMME CARAMEL BRETON : Mousse caramel et caramel au beurre salé, compotée de pommes, biscuit moelleux, streusel noisettes
GOURMANDE EXOTIQUE : Mousse vanille, confit passion, crémeux fruits tropicaux, croustillant coco et biscuit, glaçage rocher
CHOCOLAT VANILLE PRALINE : Mousse chocolat noir, crémeux vanille et praliné, streusel et biscuit moelleux chocolat
Bûches "Tradition" : 4,6,8 pers - la part 4,50€
CONCERTO : Mousse au chocolat, biscuit joconde roulé punché café, praliné, sablé amandes
FRAMBOISIE : Biscuit joconde, brisures de framboises, crème mousseline, sablé amandes
Entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€
MANDARINE CITRON : Mousse citron vert, insert mandarine, biscuit à l'huile d'olive et croustillant chocolat blanc
BRÉSIL : Mousse café, crème brûlée chocolat caramel, biscuit chocolat noir, croustillant Pop corn
* Desserts à l'assiette : la part 6,00€
TROPIQUE : Mousse vanille, confit passion, crémeux fruits tropicaux, croustillant coco et biscuit, glaçage rocher
LE 2025 : Mousse chocolat noir, crémeux vanille et praliné, streusel et biscuit moelleux chocolat
Mignardises : Le plateau de 24 pièces : 31,00 € <i>Opéra, noisetier ganache montée chocolat, tatin pomme sur sablé breton, merveilleux chocolat blanc, tartelette framboise pistache, chou crème citron</i>