

Vente à emporter à la carte

Commandez 48 heures à l'avance pour un minimum de 2 personnes
et prenez livraison de la marchandise sur place

Les entrées : 7 € par personne

Pequillos farcis à la brandade de morue fraîche sauce pequillos
Terrine de foie gras de canard mi-cuite au cognac
Terrine de queues de langoustines aux petits légumes sauce barigoule *
Terrine de poisson au safran sauce champagne et caviar de hareng Avruga *
Saumon mariné façon grav-lax et galette parmentière
Acras de morue fraîche au piment d'Espelette (4 pièces)
Assiette asiatique de nems de langoustines sauce aigre douce (nombre de pièce)

Les plats : 13 € par personne

Brochette de queues de langoustines et gambas
Brochette de lotte sauce à l'Espagnole
Lotte vapeur sauce Champagne
Cuisse de lapin farcie aux trompettes de la mort, jus court à la sarriette *
Navarin d'agneau à l'ancienne et jardinière de légumes *
Sauté de rognons de veau sauce à la moutarde à l'ancienne

Garnitures au choix : (une garniture unique)

Petits légumes du marché
Risotto légèrement crémeux aux champignons
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Les desserts : 3 € par personne

Moelleux au chocolat
Byzantin praliné
Tarte de saison maison

Accompagnement au choix :

Crème anglaise à la vanille Bourbon
Coulis de fruits rouges au Grand Marnier

* minimum 8 personnes

Les cocktails : 1.80 € pièce

Omelette à l'Espagnole
Toast au fromage de chèvre fermier et fines herbes
Nems de langoustines sauce aigre douce
Beignets de gambas tempura sauce piquante
Toast à la terrine de foie gras de canard mi-cuite
Petit bouillon de crustacés aux perles du Japon
Carpaccio de langoustines marinées au citron vert
Brochette de queues de langoustines panées au sésame
Blinis maison et saumon mariné façon grav-lax
Carpaccio de boeuf mariné au pistou
Toast au saumon mariné et crème fouetté
Huîtres n°3 spéciales (Papin)

Terrine de foie gras de canard mi-cuite au Cognac 65 € le kg
(vendu par 100 grammes)

Saumon mariné, façon gravelax avec galettes parmentières 32 € le kg
(vendu par 100 grammes)