

Menu Bidouric à 12 €

Burger(maison)
Pommes Dauphines



Menu à 25 €

Mille-feuille de saumon crème de ciboulette et
échalottes

St Jacques à la Bretonne
Fondant de pintade aux raisins blonds
Pommes de terre au sel de Guérande



Menu à 29 €

Foie gras de canard « maison »
Feuilleté de St Pierre au safran
Magret d'oie sauce Bourguignonne
Risotto forestier / purée de patates douces

OU

Blanquette de lotte StJacques sauce safranée
Crème de langoustine
Riz et petits légumes



Menu à 33 €

Coquille de Langouste

Cassolette de St Jacques et crevettes
au Loupiac

Filet de canard farci au « petit lanvo »
Gratin de pommes de terre aux cèpes
et ses légumes du jardin

OU

Filet de St Pierre au Sauternes
Risotto au champagne et ciboulette

Mises en Bouche

Réductions chaudes (le Kg).....	39,00 €
Mini choux au crabe (le Kg).....	39,00 €
Navette.....	1,40 €
Duo de mini burgers.....	4,00 €
Verrines variées.....	1,40 €

Entrées Froides (la part)

1/2 Langouste à la parisienne.....	17,50 €
Coquille de Langouste.....	10,00 €
Saumon Fumé «Maison» (le Kg).....	75,00 €
Foie Gras de Canard «Maison» (le Kg).....	170,00 €
Assiette gourmande.....	7,00 €
(foie gras, magret fumé, œuf de caille, tomates cerises, vinaigre balsamique)	
Coquille de Saumon.....	3,80€
Salade Norvégienne (saumon fumé).....	7,00€
Mille-feuille de saumon crème de ciboulette et échalottes.....	8,50€

Entrées Chaudes (la part)

Brochettes de St. Jacques Thermidor.....	8,50 €
Coquille St. Jacques à la Bretonne.....	4,50 €
Coquille St Jacques aux petits légumes.....	4,50 €
Boudin Blanc Nature (le Kg).....	23,10 €
Boudin Blanc Truffé 1% (le Kg).....	30,90 €
Escargots de Bourgogne (la Dz).....	7,50 €
Croustillant de la mer.....	8,00 €
(moules/crevettes/St Jacques)	
Croustade de Ris de veau.....	8,00 €
Feuilleté de St Jacques à la fondue de poireaux.....	8,00 €
Cassolette de St Jacques et crevettes au Loupiac.....	8,50€
Fricassée d'escargots Champêtre.....	8,00€
Feuilleté de St Pierre au safran.....	8,00€

Spécialité Maison (la part)

Kig Ha Farz.....	10 €
------------------	------

Poissons Cuisinés (La part)

Filet de St Pierre au Sauternes.....	9,80 €
Blanquette de Lotte et St Jacques	
Sauce safranée.....	9,80 €
Brochette de Lotte/ Petit Lanvo au Pouilly	9,80 €
Tournedos de lotte entrelardée crème de	
Langoustines.....	9,80 €
Turban de sole sauce Champenoise.....	9,80€

Les poissons sont accompagnés de riz

Viandes et Volailles (la part)

Jambon à l'Os au Chablis.....	8,50 €
Fondant de pintade aux raisins blonds	8,50 €
Dinde rôtie Farcie et ses Marrons.....	9,00 €
Chapon aux Pleurotes.....	9,50 €
Filet de canard farci au « petit lanvo ».....	9,50 €
Suprême de pintade Forestier.....	9,00 €
Noisettes de sanglier sauce poivrade....	9,00 €
Souris d'agneau au thym.....	15,00€

Accompagnements (La part)

Gratin de Pommes de Terre(200g).....	3,00 €
Gratin de Courgettes(200g).....	3,00 €
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande(200g).....	3,00 €
Pommes dauphines..(200g).....	3,00 €
Risotto forestier /purée de patates douces.....	4,50 €
Gratin de pommes de terre aux cèpes et ses légumes du jardin.....	4,50 €

Pensez à vos commandes de volailles et de viandes crues préparées par nos soins