

**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 safanée

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)	
Crustade 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 Lango 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 blancs .....	8,50 €
Dinde rôtie Farcie et ses Marrons.....	9,00 €
Chapon aux Pleurotes.....	9,50 €
Filet de canard farci au « petit lango ».....	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*