



# DÉLICE GOURMAND

## MENU 1

### ENTREE

- Foie gras maison et son chutney de figue, mangue, ou oignon.
- Gravlax de saumon crème aux fines herbes, blinis aux pavots.
- Filet de rouget snaké, piperade de poivron sur sablé de la mer.
- Brochette de st jacques, fondue de poireaux.
- Trilogie de st jacques (cromesquis, tartare, snaké).
- Assiette terre (foie gras, magret).
- Assiette mer (saumon, crevette, rilette de poisson).
- Assiette terre et mer (foie gras, magret de canard, saumon, crevette).

### PLAT

#### Poisson

- Duo de sole et saumon en ballottine, fondue de poireau, bisque de langoustine à l'orange
- Filet de st pierre aux poivres sauvage, céleri confit amande torréfiée, crème safranée.
- Cabillaud en croûte d'herbe, tians de légume, riz noir impérial, beurre blanc aux coques.
- Filet de daurade, crémeux de patate douce au vinaigre de framboise, sauce vierge à la vanille.

#### Viande

- Suprême de volaille farci au champignon sauvage, pomme de terre fondante, carotte rôti, réduction de jus de viande.
- Filet mignon de porc, gratin à la dauphinoise, carotte rôtie, sauce forestière.

- Roulé de veau à l'estragon, tomate confit, polenta, crémeux aux olives, jus de veau.
- Cromesquis d'effiloché de canard cœur de foie gras, pulpe de pomme de terre, velouté d'épinard.
- Magret de canard, échalote confite aux framboises, crumble de noisette, pomme de terre grenaille, pois gourmand.
- Filet de bœuf, croustillant de pomme de terre au foie gras et noix de pécan, crème d'artichaut jus persillé.

## MENU 2

### ENTREE

- Foie gras maison et son chutney de figue, mangue, ou oignon.
- Gravlax de saumon crème aux fines herbes, blinis aux pavots.
- Filet de rouget snaké, piperade de poivron sur sablé de la mer.
- Brochette de st jacques, fondue de poireaux.
- Assiette de st jacques
- Assiette terre (foie gras, magret).
- Assiette mer (saumon, crevette, rilette de poisson).
- Assiette terre et mer (foie gras, magret de canard, saumon, crevette).

### PLAT

#### Poisson

- saumon, riz, crème de baie rose
- Filet de st pierre sauce safrané, céleri confit amande torréfiée, crème safrané.
- Cabillaud en croûte d'herbe, tians de légume, riz noir impérial, beurre blanc aux coques.
- Filet de daurade, crémeux de patate douce au vinaigre de framboise, sauce vierge à la vanille.
- St Jacques aux chorizo, risotto crème de parmesan, pomme acidulé.

#### Viande

- Suprême de volaille farci au champignon sauvage, pomme de terre fondante, carotte rôti, sauce forestière.
- mignon de porc, gratin à la dauphinoise, carotte rôtie, sauce forestière.

- Pavé de veau, aux poivre vert pomme de terre grenaille, petit légumes.

-Magret de canard, échalote confite aux framboises, crumble de noisette, pomme de terre grenaille, pois gourmand.

-Filet de bœuf, croustillant de pomme de terre, petits légumes, jus de viande réduit (+2€ sauce foie gras).