



### **ENTREES FROIDES :**

- Saumon fumé au sel viking et à l'huile essentielle d'aneth, vinaigrette à l'huile de pistaches
- Assortiment d'anti pasti italiens
- Bœuf mariné, vinaigrette aux pignons de pin, oignons cébette et parmesan, sur foccacia
- Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
- Foie gras de canard, duo de confits et toast brioché
- Bouquet d'asperges vinaigrette et saumon fumé
- Assiette Périgourdine
- Artichaut farci aux crevettes grises
- Terrine de marcassin en croûte, gelée au Porto
- Demi-homard, cocktail et mayonnaise maison

### **ENTREES CHAUDES :**

- Feuilleté d'asperges au jambon de Parme
- Brochette de Saint Jacques à la vanille, chutney de framboises
- Cassolette de scampis au Pastis
- Foie gras poêlé sur chutney de mangue et airelles
- Salade tiède de cailles au vinaigre de framboises
- Os à moelle grillé, mouillettes à la truffe
- Médaillon de lotte au safran, jeunes légumes croquants
- Quiche du jour maison et salade tendre
- Bouchée à la reine de la mer (saumon, St Jacques, scampis)
- Les « petits gris de Namur », façon du chef
- Cuisses de grenouille, crème à l'ail et au cresson
- Feuilleté de morilles au Reblochon
- St Jacques poêlées sur lit de blancs de poireaux confits
- Chèvre chaud sur toast grillé au sirop de Liège, salade croquante
- Lasagnes au homard
- Fondus au fromage, garniture fraîche et persil frit
- Asperges à la flamande et saumon fumé
- Demi-homard grillé à la crème d'estragon



### **LES PLATS :**

- Suprême de pintade aux morilles et vin jaune, purée de panais
- Magret de canard au miel de romarin, polenta de carottes
- Carré d'agneau au thym, gratin dauphinois, grappe de tomates confites
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Médaillon de lotte au safran, jeunes légumes croquants
- Cailles au curry d'asperges vertes, jardinière de jeunes légumes
- Dos de cabillaud, mousseline au Champagne
- Filet de bar sauvage poêlé à l'huile d'olive, tatin de tomates cerises
- Navarin de homard
- Pavé de saumon béarnaise, purée à l'huile d'olives
- Navarin d'agneau printanier
- Filet de volaille à l'estragon, riz aux légumes
- Filet pur de porc au curry, riz aux graines de pavot
- Waterzooï de volaille
- Mini jambonneau à la dijonnaise

### **LES DESSERTS :**

- Moelleux au chocolat, cœur fondant à la framboise
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande
- Bavarois à la framboise
- Croûte aux fraises (en saison)
- Bavarois au chocolat blanc, délice de fruits rouges et glace au lait d'amande
- Crème brûlée à la vanille
- Tartelette au citron
- Soupe glacée d'oranges au Jurançon et aux épices
- Pastilla de framboises, crème pâtissière légère parfumée à l'anis (en saison)
- Carré au chocolat, crème anglaise aux graines de fenouil
- Feuilleté de Bouquet des Moines au miel d'acacia
- Assiette de dégustation de fromages, pain BIO