

## Apéritif

<b>Amuse Bouche</b> Petite salade écrevisse agrumes Carpaccio de Saint-Jacques wakamé et vinaigrette basilic Quenelle de chèvre et figue magret fumé et noix Entremet de légumes brocolotti menthe	Assortiment de 12 pièces	<b>18,00 €</b>
<b>Sablés</b> Tarama œuf de truite - Chèvre miel Petit pois, menthe, féta Légumes du soleil - Fromage fines herbes et bressaola	Assortiment de 20 pièces	<b>25,00 €</b>
<b>Fusettes grillées</b> Foie gras - Rillettes de maquereaux oeuf de truite Houmous pickels de légumes - Rillettes aux deux saumons	Assortiment de 16 pièces	<b>19,00 €</b>
<b>Wraps</b> Fromage frais, saumon fumé, concombre, aneth Bœuf, cheddar, oignons frits, roquette Œuf dur, salade, mayonnaise au curry Fromage frais poivronade, chorizo oignons doux tomate confite, roquette	Assortiment de 20 pièces	<b>21,00 €</b>
<b>Pains surprises</b> Jambon fraîcheur provençale Méli-Mélo de saumon	40 bouchées	<b>32,00 €</b> <b>39,00 €</b>
<b>Duo briochettes et Croques-Monsieur</b> (à chauffer) Pétoncle beurre vert aux herbes, Escargot beurre rouge, Croque saumon, Croque chorizo	Assortiment de 16 pièces	<b>20,00 €</b>

## Entrées froides

<b>*FOIE GRAS</b> Pain feuille d'automne de Grégoire à griller Foie gras de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges	<b>12,00 €</b>
<b>*COMPOSITION DE LA MER</b> Pain feuille d'automne de Grégoire à griller Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud Millefeuille de flétan fumé et rillettes de haddock Verrine salade de la mer, crevettes et crabe	<b>14,00 €</b>
<b>*ASSIETTE TERRE</b> Pain feuille d'automne de Grégoire à griller Foie gras de canard au porto blanc, compotée d'oignons rouges Entremet au foie gras, magret fumé, figues et noisettes Pâté en croûte du chef aux 3 volailles, pistaches, foie gras, trompettes des Maures	<b>14,00 €</b>
<b>*TRILOGIE 2024</b> Pain feuille d'automne de Grégoire à griller Foie gras au confit de canard et compotée d'oignons rouges Pavé de saumon à la betterave fumé à chaud Entremet de potimarron, noisettes, chataignes et mousse figue	<b>15,00 €</b>
<b>*LANGOUSTE</b> La demie escalopée dans sa carapace, brunoise de légumes et salade de perles marines, 1/2 tomate ostendaise, crème légère aux herbes	<b>27,00 €</b>
<b>SAUMON EN BELLEVUE</b> (sur plat - Mini 4 pers.) 1/2 Tomate ostendaise, sauce cocktail et mayonnaise Maison	<b>8,00 €</b> <b>8,50 €</b>

## Entrées chaudes

<b>*TRIO DE POISSON</b> Saint-Jacques, saumon pastrami, cabillaud Pâtes à l'encre de seiche, julienne de légumes sauce homardine	<b>12,50 €</b>
<b>*AUMONNIÈRE DE RIS DE VEAU</b> Ris de veau, champignons et boudin blanc dans sa crêpe au sarrasin crème de morilles	<b>13,00 €</b>
<b>*SAINT-JACQUES</b> Saint-Jacques panées, duo de carottes, fèves, crème de corail	<b>13,00 €</b>
<b>*JACK BE LITTLE VÉGÉ</b> Mini potiron, oeuf parfait, dahl de lentilles corail au curry	<b>12,00 €</b>



# Menu "Airelles"

**42,00 €** *minimum 2 pers.* \*Consigne : 5,00 €

**ENTRÉE FROIDE**  
\*Composition de foie gras au confit de canard et compotée d'oignons rouges, Cannelloni au crabe sauce homard  
Pain feuille d'automne de Grégoire à griller

**ENTRÉE CHAUDE**  
\*Saint-Jacques en coquille, pleurotes sautées, julienne croquante

**Plat au choix**  
\*Cocotte sauté de chapon duo de carottes, mini poireau, pommes charlotte  
**OU**  
\*Cocotte de poissons, saumon aux épices, cabillaud en peau, crevettes et moules, brocoli, frite de polenta, crème de langoustine

\*Plateau de fromages et fruits secs (2 à 3 personnes sur assiette)  
3 boules de pain et beurre

**DESSERT**  
\*2 à 3 personnes : choisir dans les desserts à l'assiette à partir de 4 personnes :  
choisir dans les bûches et les entremets  
Dessert sur assiette supplément 1,00€ /pers.

## Garnitures

<b>Pomme Duchesse en fête</b> Pomme duchesse aux chataignes et huile de pépin aromatisée à la truffe	<b>9,00 €</b>	la barquette de 3
<b>Brochette de légumes</b>	<b>10,00 €</b>	la barquette de 4
<b>Gratin Dauphinois</b>	<b>6,00 €</b>	la barquette de 2

## Plats et garnitures

<b>CHAPON</b> Suprême farci, poêlée de giroles, sauce champenoise, Pomme Duchesse en fête	<b>14,40 €</b>
<b>VEAU</b> Carré farci mousseline de volaille forestière, duo de carottes lardé, sauce foie gras, Pomme Duchesse en fête	<b>14,40 €</b>
<b>CABILLAUD</b> Dos en peau en croûte d'herbes, passe pierre frais, oignon brûlé, crème de langoustines, frite polenta	<b>14,40 €</b>
<b>CANARD</b> Cuisse confite aux épices, potimarron rôti au miel, crumble de noisettes, crème de ciboulette, Pomme Duchesse en fête	<b>13,00 €</b>
<b>CERF</b> Pavé mariné, céleri rôti, sauce sangria, Pomme Duchesse en fête	<b>14,40 €</b>
<b>... En cocotte porcelaine individuelle</b> *Consigne : 5,00€	
<b>*MARMITE VOLAILLE</b> Cuisse de chapon cuit à basse température, façon blanquette, pomme Laurette	<b>13,00 €</b>
<b>*MARMITE MARAÎCHÈRE</b> Risotto crémeux aux asperges vertes, méli-mélo de petits légumes	<b>13,00 €</b>

## Plateau de Fromages

Craquant des Moeres, Brie duo royal truffé, Cantal entre-deux, Carré du vinage, Pavé du Nord demi-vieux, Chèvre de Wannehain	<b>6,00 €</b>
* De 1 à 3 personnes, sur assiette individuelle : Craquant des Moeres, carré du vinage, pavé du Nord demi-vieux	

## Desserts "Maison"

<b>Bûches entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€</b>
<b>POMME CARAMEL BRETON :</b> Mousse caramel et caramel au beurre salé, compotée de pommes, biscuit moelleux, streusel noisettes
<b>GOURMANDE EXOTIQUE :</b> Mousse vanille, confit passion, crémeux fruits tropicaux, croustillant coco et biscuit, glaçage rocher
<b>CHOCOLAT VANILLE PRALINE :</b> Mousse chocolat noir, crémeux vanille et praliné, streusel et biscuit moelleux chocolat
<b>Bûches "Tradition" : 4,6,8 pers - la part 4,50€</b>
<b>CONCERTO :</b> Mousse au chocolat, biscuit joconde roulé punché café, praliné, sablé amandes
<b>FRAMBOISIE :</b> Biscuit joconde, brisures de framboises, crème mousseline, sablé amandes
<b>Entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€</b>
<b>MANDARINE CITRON :</b> Mousse citron vert, insert mandarine, biscuit à l'huile d'olive et croustillant chocolat blanc
<b>BRÉSIL :</b> Mousse café, crème brûlée chocolat caramel, biscuit chocolat noir, croustillant Pop corn
<b>* Desserts à l'assiette : la part 6,00€</b>
<b>TROPIQUE :</b> Mousse vanille, confit passion, crémeux fruits tropicaux, croustillant coco et biscuit, glaçage rocher
<b>LE 2025 :</b> Mousse chocolat noir, crémeux vanille et praliné, streusel et biscuit moelleux chocolat
<b>Mignardises :</b> Le plateau de 24 pièces : <b>31,00 €</b> Opéra, noisetier ganache montée chocolat, tatin pomme sur sablé breton, merveilleux chocolat blanc, tartelette framboise pistache, chou crème citron