

SARTHOIS

Escale sarthoise
Feuilleté d'escargot
Marmite sarthoise



OPERA

Opéra de foie gras au chutney
de mangue
Bar de ligne sauce choron
Chapon en fête vieille France
Charlotte pomme



CROUSTILLANT

Arlequin de saumon frais et fumé en verdure
Croustillant du maraîcher au foie gras
Tournedos de caille aux girolles
Clafoutis petits pois girolles



PYRAMIDE

Verrine de magret fumé et foie gras
Lotte au jus de crustacés
Poularde contisée à la truffe
crème de morilles
bouchon de châtaigne
Poêlée paysanne

TERRE ET MER

Foie gras de canard maison et
ses briochettes
Cassolette écrevisses asperges vertes
Alouette de pintade chaponné
Aux légumes d'hiver et oublie



HOMARD

Charlotte de homard
caviar d'aubergine
Homard flambé au calvados
jus de crustacés
Magret de canard façon tournedos
homardine
Poêlée paysanne



SALARDAIS

Foie gras de canard maison et ses briochettes
Couronne de sole St Jacques tomate confite
Surprise d'aiguillette de canard cèpes
Gratin salardais asperges vertes



SYLVESTRE

Verrine de la St Sylvestre
crabe avocat pomelos
Feuilleté de sandre au beurre blanc
Tournedos Rossini sauce périgourdine
jus de truffe
Poêlée salardaise
Ou
Mignon de biche aux morilles
Poire marinée, pomme four châtaignes

ROYALINE

Verrine royale de langouste œuf de truite
Gratin de St Jacques
Mignon de veau crème de champagne
légumes rôtis
Clafoutis girolles

