

Les entrées froides

Terrine de foie gras de canard maison,

*Confiture de figues, gelée, toast
17€/la portion*

Saumon d'Ecosse fumé,

*Oignons, câpres et blinis
16€/la portion*

La demi Langouste à la parisienne

(environ 400g) 36€ /la portion

Entrée à dorer au four

Croustillant de noix de Saint-Jacques et foie de canard poêlé,

Coing, Vinaigrette au miel et aux épices, Roquette

18 €/la portion



La frégate en buffet (conseillée en plat unique)

49€ par personne

(Saumon fumé, foie gras de canard, demi homard Canadien, crevettes, terrine de poissons, wraps de chair de tourteau, aiguillettes de chapon rôti, brochettes de pruneaux et magret de canard, houmous, salade russe, céleri rémoulade, œufs de caille, roquette et tomates cerises)



Les Plats

*Le méli-mélo de Homard Canadien d, Saint-Jacques
et gambas, tagliatelles au coulis de crustacé*

32€/la portion

Dos de bar grillé, sauce au vin jaune, mousseline de céleri,

*Petits légumes de saison et spaetzlé à la châtaigne
25€/la portion*

Trio de lotte, maigre et rascasse, tombé d'épinards,

*Risotto de fregola sarda aux petits légumes
24€/la portion*