

## Le Buffet campagnard

### BUFFET 25,00 €

3 salades au choix  
Terrine de saumon  
Saumon fumé,  
gambas  
Magret de canard fumé  
Jambon de Vendée  
Rosbeef  
Rôti de porc  
Chips  
Salade  
Fromage

### BUFFET 17,80 €

5 salades au choix  
Charcuterie  
Terrine maison  
Poulet  
Rosbeef  
Rôti de  
porc Chips  
Salade  
Fromage

### BUFFET 14,90 €

3 salades au choix  
Terrine maison  
Jambon de Vendée  
Poulet  
Rôti de porc  
Chips  
Salade  
Fromage

## Choix des salades

Salade de thon : thon, riz, maïs, tomates.  
Salade piémontaise  
Taboulé maison  
Crudités : concombre à la crème, carottes râpées, melon  
Salade de poulet aux oignons rouges et roquette  
Salade de choux, comté, noix, pommes et magret fumé  
Œuf mimosa  
salade de pâtes, saumon fumé, zeste de citrons, tomate cerise, crème fraîche aux herbes

## Suppléments

Pommes de terre grenailles rôties 1,80 €  
Gratin dauphinois 1,80 €  
Purée de pommes de terre 1,80 €

### Toast froid 0,60€

Saumon  
Crevette  
Rillettes de poisson  
Jambon de montagne  
Rosette

### Feuilleté chaud 0,90€

Pétoncle en persillade  
Boudin antillais  
Mini-Pizza  
Mini-Quiche  
chaussons pommes  
chèvre

### Verrine 1,60€

Saumon-Avocat  
Thon-Pêches  
pommes, magret  
fumé et chantilly de  
camembert  
betterave et  
chantilly vinaigré  
tomate mozzarella

## Assiettes composés

Assiette Terre et mer: verrine de saumon à la mousse d'avocat  
magret fumé, terrine de St. Jacques, saumon fumé, foie gras maison **Prix selon cours**

Assiette Océane :  
terrine de St. Jacques, saumon fumé, rillettes de saumon, gambas,  
cappuccino de chou-fleur **9,50 €**

Salade Gourmande  
saumon fumé, gambas, magret fumé, terrine de saumon **8,50 €**

Entrées froides :

Terrine de campagne farcie au foie gras, condiment cognac et herbes, salade 8 €

focaccia moelleuse, pesto de roquette, fromage frais, magret fumé, pickles oignon 9,50 €

ballotin de saumon et avocat, vinaigrette acidulé a la tomates, crème fouettée 10,90 €

## Entrées chaudes :

Brandade de lieu à la patate douce et aux amandes grillées  
( servi avec salade) **7,50 €**

Coquille Saint Jacques à la crème coquillage, champignons  
rôties et chapelure d'herbes **9,50 €**

Mini cocotte de paleron de bœuf confit, velouté de pommes de terre  
au foie gras, champignons rôties **Prix selon cours**

## Les Poissons

Cocotte de merlu au beurre d'Espelette	12,50 €
filet de saint pierre, beurre citronnée	11,50 €
Bar grillé sauce langoustine	11,50
Églefin beurre blanc	9,50 €
Cassolette de lotte et saint-jacques au poivre timut	12,50 €
Cabillaud crème de haddock fumé	9,20 €

Garniture : en cocotte (pomme de terre et légumes de saison), Riz et julienne, risotto safrané (et julienne) forestière et nature, mousseline de légume du moment

Sauces au choix : beurre d'Espelette, beurre blanc, beurre citron, crème de coquillage, crème de haddock, crème de chorizo, beurre tomates, sauce langoustine

## Les plats traditionnels

Couscous	12,50 €
Paella	11,50 €
Choucroute	11,50 €
Choucroute de la mer	(selon cours)
Jambalaya	10,00 €
Colombo de poulet	10,00 €
Tartiflette	10,00 €
Parmentier de canard aux oignons confits	10,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	12,50 €
Bœuf bourguignon	11,50 €

## Les Viandes

Souris d'agneau jus au thym ou jus de lavande	14,90 €
Pavé de veau, sauce cognac	12,00 €
Filet de bœuf, sauce au choix :	12,00 €
- sauce grand veneur	
- sauce foie gras	
- sauce au poivres	
- jus au porto	
Jambon de porc miel et gingembre	10,50 €
Filet mignon , sauce au choix :	
- crème de moutarde à l'ancienne	
- crème de chorizo	
cuisse de canard au muscadet	9,00 €
Pavé de cerf sauce grand veneur	11,80 €
Suprême de pintade au cidre	10,90 €
Magret de canard aux baies roses, sauce au choix	11,00 €
- sauce cognac	
- sauce foie gras	

## Légumes:

gratin/pomme de terre grenaille, purée de pomme de terre.  
Trio de légumes de saison, poêlé de champignons du moment,  
flan de légumes

Végétarien :

Focaccia moelleuse aux légumes de saison Avec Burratta	6,50 €
Polenta crémeuse aux légumes de saison	9,50 €
(exemple automne-hiver : girolles et butternut, printemps : asperges, pesto de roquette, parmesan. été : légumes grillés, tomate confite, pesto	