



La Carte

Pâté en Croûte au Foie Gras, Spécialité du Théodore, La tranche de 150gr	15.00
Foie Gras Frais de Canard Maison Cuit en Terrine, La Terrine de 500gr	50.00
Saumon Fumé Artisanal « Maison Barthouil », la portion de les 100gr Fumé Artisanalement au Bois de Hêtre	16.00
<i>Pour les Amateurs, Caviar Calvisius Tradition Royal en Accompagnement</i> La boîte de 30gr	52€
50gr 100€ 100gr 180€	
Pour les boîtes de 125gr et 250gr merci de nous consulter	
Caviar Calvisius Osciestre Royal	
La boîte de 30gr 70€ 50gr 120€ 100gr 220€ 125gr 260€	
Pour les boîtes de 250gr merci de nous consulter	
Salade de Homard ½ Homard d'une Pièce de 700gr Haricots Verts, Avocat, Vinaigrette aux Agrumes	35.00
Huîtres Spéciales Gillardeau n°3, La Douzaine	30.00
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc, 6 Pièces Jeunes Pousses d'Épinard et Beurre d'Agrumes	28.50
Filet de Turbot Sauvage « en Direct des Ports Bretons », Le Filet de 170/180gr Jeunes Pousses d'Épinards, Beurre Blanc Citronné	50.00
Marmite Bretonne, Sauce Homardine, Pour 2 Personnes Noix de Saint-Jacques 4 Pièces, Médailles Lotte 2 Pièces, ½ Homard d'une Pièce de 700gr Fondue de Poireaux, Fenouil et Céleri Boule	60.00
Volaille de Bresse Traditionnelle de Noël Gratin de Cardons, Marrons, Jus de Cuisson	60.00
Filet Mignon de Veau Rossini Escalope de Foie Gras Chaud Poêlée, Sauce Périgourdine Poêlée de Champignons	35.00
Plateau de Fromages Affinés de La Mère Richard, Pour 6 Personnes Sélection de 4 Fromages, Comté, Saint-Marcellin, Chèvre Frais, Berger des Dombes et Fourme d'Ambert	30.00
Bûche Traditionnelle de Noël Marrons et Chocolat, Pour 6 Personnes	50.00
Gourmandise du Nouvel An, Pour 6 Personnes Entremets Passion Chocolat	50.00

