



# BUFFET DE LA MER

## *Notre banc de l'écailler*

Huîtres, crevettes bouquets, bulots

Et leurs condiments (échalotes, citron, beurre demi-sel, mayonnaise, pain de seigle)

## *Notre buffet froid*

Assortiment de sushis faits maison

Saumon mariné façon gravlax

Émietté de crabe, avocat et pomelos

Terrine de la mer au citron confit

Saumon fumé et petits blinis

## *Notre buffet chaud*

Soupe de poisson de roche (rouille, croûtons et fromage râpé)

Filet de poisson du moment à la plancha

Moules cuisinées aux herbes fraîches

Pommes de terre grenaille

Méli-mélo de légumes du moment

## *Notre buffet de desserts*

Tartelette citron meringuée

Salade de fruits exotiques

Royal tout chocolat

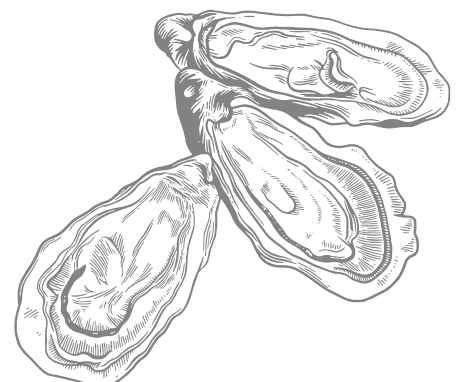
Entremet aux fruits rouges

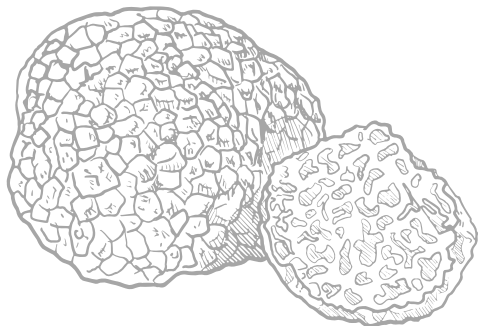
Tiramisu à partager

Petits choux à la crème

# 79€

Prix TTC en Euros – Service Compris





# MENU TRUFFE

## *Les amuses-bouches*

Légumes d'hiver, crème de truffes  
Cromesqui de bœuf truffé  
Crème de céleri truffée

## *L'entrée*

Poireaux à la truffe cuits sur la braise,  
bouillon de bœuf en fine gelée

## *Le plat*

Caille farcie au foie gras et chou vert,  
rappée de truffes fraîches

## *Le dessert*

Millefeuille caramélisé vanille/truffe melanosporum

Supplément : Truffe fraîche râpée +30 € (10gr)

69€

Prix TTC en Euros - Service Compris

