

## ENTREES FROIDES

- \*Rosace de carpaccio de jacques et de lotte servie avec sa crème de cèpes
- \*Mousse de fromage blanc au citron, carpaccio de st jacques et saumon fumé extra
- \*demi melon et fruits rouges macérés au vieux pineau
- \*mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau
- \*Foie gras mi- cuit au vieux pineau accompagné de chutney de fruits et confiture d'oignons
- \*Salade périgourdine au foie gras mi- cuit au vieux pineau
- \*tatin de tomate et ses queues de gambas sans peau marinées huile de sésame et vinaigre de mangue vanille
- \*Salade Périgourdine géante (Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi- cuit)
- \*Petite mousse d'avocat et de tomate à la vinaigrette crémée d'asperges
- \* Assiette composée (melon émincé, tomate cerise et boule de mozzarella, tartare de légumes citron et basilic, radis boule, rilette de canard, foie gras maison, boudin aux pommes et confitures d'oignons)
- \*terrine d'ailer de raies aux piquillos, dès de saumon, rouget, pommes de terre rose, fève sur lit de roquette, son coulis béarnaise
- \*Assiette carpaccio fraîcheur ( brunoise d'orange, pamplemousse, tomate, avocat, courgette verte dans son cercle de courgette jaune surmontée de boules de melon, d'un carpaccio de carottes et radis et herbes fraîches)
- \*Assiette marine (beignets de calamars, crevettes, anchois frais marinés, moules ravigotes, saumon fumé)
- \*Buffet de fruits de mer : 3 huitres/pers, bulots, crevettes roses avec aioli, mayonnaise, citron, vinaigre d'échalotes
- \*Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)
- \*Salade de rouget et d'encornet farci accompagné de sa salade de pomme de terre à la ciboulette et moutarde de miel

\*Assiette de trois terrines (st jacques, piquillos et courgette, boudin blanc au pineau) (peut être servi chaude ou froide)

\*Assiette de réductions provençales (flan d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette, petite ratatouille froide, cake au olive noire à la grecque, glace tomate et basilic)

\*Assiette du mangeur charentais

(feuilleté aux œufs brouillés au chèvre frais, toast grillé à la confiture d'oignons et boudin au oignons, terrine de roquefort au vieux pineau, flan d'asperges)

\*Assiette de trois mini terrines terre et mer (truite à l'armoricaine, flan de courgette et terrine du sud-ouest)

\*Assiette de fruits de mer géante (4 huîtres n°2, 4 gambas royal, 1/2 tourteau, petites crevettes grises et roses, bulots, Bigorneaux, coques...)

\*Pressé de foie gras, de confit et de tomates confites au coulis balsamique

\*assiette charentaise fermière (cou farci, farci poitevin, confit de manchon de canard, graton de 'Cédric, galantine de canard, petite salade aux noix, confiture d'oignons)

## **ENTREES BUFFET**

(Pour faire un buffet copieux et varié, faites votre choix sur 5 entrées minimum parmi la liste suivante)

\* Buffet d'entrée aux trois thèmes (Chinois, marin, charentais)

\*Salade de conchigliatelles aux fruits de mer , poisson à la sauce cocktail tomatée

\*Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, œuf, vinaigrette balsamique)

\*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau

\*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)

\*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau Salade mexicaine (mini saucisses, blanc de volaille et bœuf mariné, oignons, poivrons, riz, faritas)

\*Bouquet de crevettes et aïoli

\*Assortiment de charcuterie ( terrine bretonne + jambon de Bayonne+ rosette de lyon +rillette du mans)

\*Terrine de poisson et son aïoli

\*Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la moutarde au miel

\*Piémontaise à la mortadelle

cocotte de lotte au champagne sur ses légumes safran

\*Salade la vrai niçoise

\*Salade italienne

- \* Salade de fetuccini aux deux saumon, crème yogourt citron aneth
- \*Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse de Morteau, oignons à la moutarde de Meaux
- \*Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, œuf, vinaigrette balsamique)
- \*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauces crustacées
- \*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)
- \*Terrine campagne et rillettes d'oie
  
- \*Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons: Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse, Jambon de paris, Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des Charente,- saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et citrons
  
- \*Salade périgourdine et petit toast au foie gras mi- cuit au grand marnier maison
- \*Terrine du pêcheur à l'aioli
- \*Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de maux

## **ENTREES CHAUCHES** *(les poissons peuvent aussi être servi en plat principal)*

- \*nage d'un soufflé de crabe et sa bisque d'étrilles
- \*1/2 homard dans sa coque à la crème de crabes verts ou coulis aux herbes fraîches
- \*Ris de veau pané et ses tomates confites à la vinaigrette Crème de framboises
- \*Filet de sandre aux st jacques et saumon frais mariné au jus de pineau
  
- \*Salade périgourdine au foie gras mi- cuit au vieux pineau
  
- \*cabillaud sur peau sur sa purée de poivron doux au piment d'Espelette sur son tian
  
- \*thon marine sauce soja et sa crème de chorizo et ses petits légumes pesto
  
- \*Salade Périgourdine géante (Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi- cuit)
- \*soufflé de sole sur son riz aux légumes crémeux
- \*Brochette de poissons impériale sur lit de poireaux et de fenouil au beurre blanc d'herbes fraîches
- \*Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre rouge
- \*Duo de saumon (rôti et en tartare aux herbes), beurre blanc à l'aneth et croustillant au parmesan

\*Dôme de saumon à la mousse de st jacques et poisson beurre d'herbes sur fin flan de courgettes

\*Saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil

\*Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre blanc aux herbes ou au beurre rouge

\*Dôme de mousse de saumon et mousse de st jacques, poisson sur lit de petits légumes et beurre blanc aux herbes fraîches

\*Bar aux cagouilles

\*cassolette de cabillaud et pétoncles au vin doux de bordeaux

\*aumônière de la pêche du jour à la normande

\*Fin feuilleté de st jacques, sauce poireaux et sa julienne

\*Profiteroles d'escargots à la crème d'ail douce sur lit de mâche

\*Duo de lotte et de st jacques à la crème de vieux pineau dans coque craquante

\*La moitié d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et d'écrevisses

\*trio de poissons sur son flanc de caviar d'aubergine et son coulis beurre blanc citron-aneth

\*Petite poêlée de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau dans sa coque craquante

\*Nage de st jacques à la crème de vieux pineau, éclats de fève et cèpes

\*Filet de saint pierre sur flan de courgette au beurre d'écrevisses

\*Filet de sandre à la crème de safran accompagné de st jacques, de moules et coulis de safran

\*Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille

\*Filet de sandre sur mousseline de patates douces ( ou tagliatelles de légumes) au coulis de safran vanille

\*Filet de cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes

\*Filet de maigre et sa purée de roseval au chèvre frais et coulis d'étrilles

\*assiette de réductions (Moules et pétoncles au coulis de safran, Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne, Toast de foie gras au chutney de fruits, Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron, Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo, St jacques à la tahitienne)