

Tarifs amuse-bouche

Amuse-bouche froids

- Tartare de truite de Parné-sur-Roc aux agrumes **2 euros pièce**
- Tartare de boeuf aux huitres de Saint-Vaast-La-Hougue **2 euros pièce**
- Frivolité de saumon fumé et chèvre frais **2 euros pièce**
- Foie gras de canard et sa gelée **5 euros pièce**
- Rose de saumon fumée et son blinis crème demi-sel **2 euros pièce**
- Cake au thon **2 euros pièce**
- Rillettes de thon sur son toast œuf de caille **3 euros pièce**
- Crevette à la provençale **3 euros pièce**
- Pâtes tomaté cerise au pistou **3 euros pièce**
- Ballotine de poularde, gelée de mangue **3 euros pièce**

Amuse-bouche Chaude :

- Croque-Monsieur **2 euros pièce**
- Feuilletée d'escargot **3 euros pièce**
- Mini quiche Lorraine **2 euros pièce**
- Boudin noir aux pommes fruits sauce curry **2 euros pièce**
- Crème de Homard, andouille de Vire **3 euros pièces**
- Feuilletée de saucisse et poireaux à la moutarde **2 euros pièce**
- Pruneau d'Agen au bacon **3 euros pièce**
- Crème de Camembert **3 euros pièce**
- Bar de ligne, sauce à l'orange **4 euros pièce**

Desserts :

- Crème brûlée à la pistache **2 euros pièce**
- Tiramisu aux pommes et spéculos **2 euros pièce**
- Bavarois aux poires **2 euros pièce**
- Crème aux citrons meringuée **2 euros pièce**
- Mousse aux chocolats **2 euros pièce**
- Salade de fruits frais **2 euros pièce**
- Paris Brest au café **2 euros pièce**
- Éclair aux chocolats **2 euros pièce**
- Chausson aux pommes **3 euros pièce**