

LA GAZETTE

OUVERT
Le 30 mars: 8h à 13 h
et de 15 h à 19h00
Le 31 mars: 10h30 à 12 h



EDITION SPECIALE PÂQUES



Nos entrées Charcutières

Les 100 grs

- Le Pâté en croûte de volaille aux écrevisses 5.90 €
- Comme un pâté en croûte Pascal avec œil de foie gras, agneau de région et trompettes de la mort..... 6.00 €
- Pressé de foie gras et jarret de veau, girolles et pistaches.. 6.90 €
- Mosaïque de légumes et asperges, volaille et foie gras 6.50 €
- Le Foie gras de canard au naturel la tranche de 60 grs 11.70 €
- Le gâteau d'agneau aux légumes verts de printemps.. 5.50 €

Nos entrées de poisson

La pièce

- La coquille de saumon frais 6.60 €
- La 1/2 langouste (environ 300 grs) et sa macédoine.... 22.50 €
- Le Médaillon de saumon Bellevue macédoine de légumes de saison, œuf mimosa, tomate garnie 9.80 €

Les 120 grs

Les terrines de poisson de Pâques....

- La terrine de saumon au citron confit et estragon 6.90 €
- La hure de saumon et crevettes grises au citron 6.90 €



Quelques entrées



Les entrées froides



EN PRIMEUR

Les asperges de région accompagnées de leur sauce mousseline

La pièce

- L'artichaut breton au foie gras de canard et sa salade aux pignons..... 8.80 €
- Bavarois d'asperges et jambon à la truffe..... 7.50 €
- Crème brûlée d'asperges, copeau de parmesan, herbes folles, œuf poché et fines lamelles d'asperges crûes 7.80 €
- Verrine d'œuf mollet aux aromes de tomate, saumon Fumé et guacamole..... 9.00 €
- Saumon fumé mi cuit sur son gâteau de semoule, guacamole et crème fouettée, avruga de harengs..... 8.60 €

Les entrées chaudes

La pièce

Les classiques

- La bouchée à la reine au ris de veau 6.80 €
- La coquille St Jacques maison de tradition..... 7.50 €
- Les maxi escargots de Bourgogne pur beurre ... 10.80 €

Quelques entrées pascales....

La part

- Tarte Tatin de St Jacques de la baie de Seine aux endives en 2 façons..... 12.40 €
- Coulubiak de saumon frais de Norvège à notre façon, à la crème d'oseille..... 12.80 €
- Caquelon de gnocchis frais au parfum de truffes, jus de volaille crémé et épinards au beurre frais..... 10.80 €



Nos Plats de Pâques



Nos poissons chauds

La part

- Coquilles saint Jacques au beurre d'orange, endives en 2 façons..... 18.60 €
- Turbot sauce normande et ses champignons forestiers et morilles et gnocchis frais..... 17.20 €
- Queue de langouste en petit ragout d'américaine, quenelles, biseaux de courgettes, et carottes tournées 19.80 €

Nos viandes chaudes

La part

- Gigotin d'agneau, pépite de foie gras en croûte de pistache, champignons nobles et pommes mitraille..... 16.80 €
- Paleron de veau cuisson 8 heures, croquette de pomme de terre au parmesan, lard colonnata et persil plat.... 15.80 €
- Ris de veau braisé au thym façon grand-mère, accompagnés de morilles et asperges du sud Ouest..... 22.80 €



MENU de PÂQUES



Foie gras de canard fabrication maison
et son chutney d'oignons à la grenadine

La queue de langouste en petit ragout d'américaine

petites quenelles, biseaux de courgettes
et carottes glacées tournées

Paleron de veau cuit lentement 8 heures

Croquette de pomme de terre au parmesan,
lard colonnata et persil plat

Dessert au choix

53.30 € par pers

Nos desserts maison

Le Gâteau individuel 6.00 €

Le Gâteau pour 6 personnes 36.00 €

Le NID D'ABEILLE:

Biscuit financier à la vanille
bourbon, insert de ganache au
miel de France, Mousse légère à
la vanille



Le SNYCCKER CHOCOLAT

Biscuit brownies noisette, cara-
mel moelleux, mousse chocolat
au lait, glaçage rocher avec
conccassé d'amandes torréfiées

DEPORT TRAITEUR père et fils

LA GAZETTE

EDITION SPECIALE PÂQUES



L'agneau de Pâques