

Fêtes de fin d'année 2019/2020

La Carte de l'Atelier Gourmet Guérandais

* Apéritif

- Assortiment de réductions salées (5 pièces) 6,00 €
- Verrines de lentille corail et st jacques, yaourt de foie gras aux figues
- Blinis au thon, toast au saumon fumé, galette au fromage

- Brioche farcie au crabe 28,00 €

* Entrées

- Foie gras maison 80,00 €/kg
- Terrine de St Jaques 38,00 €/kg
- Saumon fumé maison 45,00 €/kg
- Tartare de St Jaques, mangue, ananas 8,50 €/pièce
- 1/2 homard à la parisienne 20,90 €/pièce

- Cassolette de st jacques à la fondue de poireaux 8,50 €/pièce
- Aumônière de la mer 8,50 €/pièce

* Les Plats

- Lotte à l'armoricaine 12,90 €
- 1/2 homard grillé à l'armoricaine 21,90 €/pièce
- Pavé de saumon au basilic 10,50 €
- Dos de cabillaud beurre blanc 11,50 €

- Magret de canard au miel et à l'orange 12,90 €
- Suprême de pintade aux champignons des bois 11,90 €
- Pavé de biche aux fruits rouges 14,90 €
- Rôti de marcassin aux poires 13,90 €
- Filet mignon de porc au cidre 10,90 €
- Pavé de bœuf Rossini 13,90 €

- Croustillant de camembert aux myrtilles 2,90 €
- Chèvre chaud aux pommes confites au miel 3,10 €

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures.



Sur commande 72h00 à l'avance et à venir chercher le 24 et le 31 Décembre avant 17h30