

## Nos Amuses-Bouches

Feuilleté apéritif, les 100g.....	3.80€
Mini quiche, pizza, mini flamiche, mini tarte à l'oignon ....	0.70€
Trio de croustillants de crevettes, les 100g( ~ 0.79 pièce) ..	6.45€
Verrine, la pièce .....	1.80€
Mini hamburger Jurassien ou Limousin .....	1.20€
Toasts froids, la pièce .....	1.20€
Macaron saumon, coing et poudre d'agrumes .....	1.20€
Macaron roquefort miel .....	1.20€
Macaron foie gras chocolat.....	1.20€
Mini bouchée escargot.....	1.20€
Mini bouchée aux morilles.....	1.20€

## Pain Surprise

avec couvercle décoré

Charcuterie / crudités & poisson / fromage

Petit, environ 20 morceaux .....	19.00 €
Moyen, environ 40 morceaux .....	31.00 €
Grand, environ 70 morceaux.....	44.00 €

## Nos feuilletés

Feuilleté jambon-champignons ou Jambon.....	3.80 €
Croustade fruits de mer à la Normande(moules, crevettes, poisson et encornets).....	4.95 €
Feuilleté escargots au pastis et à la fourme .....	6.50 €
Feuilleté Saint-Jacques Saumon .....	6.80 €
Feuilleté asperges - morilles.....	5.90 €
Feuilleté ris de veau et morilles.....	6.95 €
Feuilleté aux morilles.....	7.95 €
Saucisson brioché, le kg.....	16.90 €
Bouchée à la reine, la pièce.....	2.95 €
Cassolette riz de veau morilles .....	12.00 €

## Entrées Froides, la Part

Terrine de caille printanière.....	4.95 €
Terrine de pintade aux morilles.....	4.95 €
Terrine de lapin aux fruits secs .....	4.95 €
Terrine Nouvelle Loire(cèpes et pistaches) .....	4.95€
Terrine de canard.....	4.95 €

Toutes ces terrines sont garnies d'une mini verrine de purée de figue et mousse de foie de canard

Plat de charcuterie (par personne).....	4.60€
Avec 1 terrine au choix (~60g), 1 tranche pâté croûte Julien (~60g), 3 tranches de rosette (30g) ou 2 de jésus cuit (~45g)	
Avec 1 tranche de jambon cru en plus(40g).....	+1.70€
Viande cuite sur plat (40 gr de chaque minimum) .....	3.20 €
avec rôti de porc - rôti de veau farci - rosbif avec demi-cuisse de poulet cuite / plat .....	+ 1.70 €
Gâteau de crudités, la part.....	3.30 €
Salades composées et crudités (300 gr / pers) .....	4.70 €
Trilogie du potager au cœur coulant tomate balsamique... ..	4.95 €
Opéra Puy Forez.....	4.95 €
Tatin de foie gras au chutney pommes et abricots .....	4.95 €
Spécialité découverte : (3 tranches de terrines aux choix de 90g ou 2 tranches de terrines et une tranche de jambon cru de 50g .....	8.90 €
Foie gras de canard présenté sur plat avec 1 toast +50g 1 tranche de pain d'épice .....	9.90 €

## Poissons Froids, la Part

Trilogie de colin truite et lotte safranée revisitée.....	6.95 €
Terrine de poisson (suivant fabrication) .....	6.95 €
Médaille de saumon ou de brochet .....	6.95 €
Mosaïque de loup et saumon .....	6.95 €

Tous les poissons cités ci-dessus sont garnis d'une crevette, d'une petite verrine, de mayonnaise et de sauce verte et décorés sur plat

Dôme de St Jacques sur son coulis aurore .....	4.95 €
Moelleux au guacamole doux et aux 2 saumons .....	4.95 €
Coupe de St Jacques en chaud froid d'anis .....	4.95 €
Saumon Fumé Maison, les 100g.....	5.90 €
Saumon Fumé sur plat (70 à 80 gr), 1 grosse crevette, Pain de Seigle, le tout décoré, la part, .....	7.90 €
½ Queue de langouste de Cuba (150-180g).....	17.90 €
Crevettes fraîches suivant provenance et taille, les 100g.....	entre 4.99 et 5.99 €

## Nos Coquilles et Cassolettes

Coquille aux fruits de mer .....	4.80 €
Coquille Saint-Jacques à la nage de légumes.....	5.90 €
Cassolette de St Jacques au chutney abricot- pomme..	8.90 €
Cassolette de Ris de veau aux morilles.....	12.00 €
Escargots, la douzaine .....	8.50 €

## Service à l'assiette

### Assiette Sud Ouest

Salade de saison, avec cubes de foie gras, magret de canard fumé, noix, pain d'épice en dés, ½ opéra Puy Forez, dés de figues et vinaigrette à l'huile de noix, 2 toasts grillés. ....

### Assiette Atlantique :

Trilogie du potager, verrine de tout tartare, salade de saison, 3 belles St Jacques mi cuites aux épices et vinaigre de Xérès, petit chutney aux pommes, sauce d'accompagnement, 2 belles crevettes.....

### Assiette Folle :

Foie gras de canard(±60g), saumon(±70g) fumé par nos soins, 3 belles crevettes, pain d'épices et toast, mélange de salade de saison et sauce d'accompagnement.....

## Nos plats complets

Paëlla. ....	7.80 €
Poule au riz madrilène (avec légumes).....	7.80 €
Choucroute garnie.....	7.80 €
Poule pochée à l'ancienne (avec quenelles) .....	7.80 €
Couscous agneau & poulet.....	8.80 €
Tajine de poulet aux épices .....	7.80 €
Fourmillette (pommes de terre au four, oignon, lard fumé et fourme de Montbrison, servi avec salade verte et tranche de jambon cru) .....	9.80 €
Dalle richelieu façon Olivier (environ 400g/pers).....	7.80 €