



Notre restauration

À votre service ...

Entrées

<i>Foie gras poêlé aux croustillants de figues</i>	18 €
<i>Feuilleté de langoustine andouille de Guéméné</i>	15 €
<i>Croustillant de Saint Jacques au basilic</i>	12 €
<i>Cassolette de St Jacques au Noilly</i>	12 €
<i>Salade landaise</i>	11 €
<i>Cassolette de lotte au safran</i>	10 €
<i>Salade chèvre chaud à la pomme</i>	9 €
<i>Brochette de gambas aux litchis</i>	9 €
<i>Gambas flambées au Pastis</i>	9 €
<i>Tartare de saumon et pomme, croquant de sucrose au miel</i>	9 €
<i>Tartare de tomate et beignet de mozzarella</i>	8 €
<i>Feuilleté forestier</i>	7 €

Plats

<i>Côte de Boeuf sauce bordelaise</i>	30 €
<i>Filet de Boeuf en brioche</i>	25 €
<i>Entrecote Sauce au Bleu ou poivre ou Maroille</i>	17 €
<i>Onglet à l'échalote</i>	15 €
<i>Pavé de Boeuf poêlé, avocat, salsa de mangue et tomate</i>	15 €
<i>Estouffade de Boeuf aux cèpes</i>	15 €
<i>Brochette de porc à l'ananas à la plancha, marinade créole</i>	14 €
<i>Croustillant de filet mignon de porc, poivronnade tomaté</i>	14 €
<i>Sauté de porc à la crème de boursin</i>	12 €
<i>Jarret de porc fumé à la crème de munster</i>	12 €
<i>Noix de joue de porcelet confite, sauce moutarde vieille</i>	12 €
<i>Escalope de porc au saltimbocca</i>	12 €
<i>Suprême de pigeon, sauce foie gras et morille</i>	24 €
<i>Moelleux de pintade aux langoustines, jus corsé</i>	20 €
<i>Magret de canard à l'ananas</i>	15 €
<i>Magret de canard aux framboises</i>	15 €
<i>Magret de canard aux pêches</i>	15 €
<i>Magret de canard poivre vert</i>	15 €
<i>Magret de canard au miel</i>	15 €
<i>Caille en crapaudine rôtie au miel et sa poire pochée au vin rouge</i>	14 €
<i>Escalope de dinde roulée au gorgonzola</i>	13 €
<i>Blanc de poulet à la tapenade, poivronnade et copeaux de parmesan</i>	13 €

Plats

<i>Ris de veau aux morilles, jus au Porto</i>	32 €
<i>Grenadin de veau aux morilles et tagliatelles fraîches</i>	30 €
<i>Côte de veau poêlée à la crème d'estragon et pommes de</i>	18 €
<i>Escalope de veau milanaise</i>	18 €
<i>Osso Bucco à la milanaise</i>	17 €
<i>Sautée de veau marengo</i>	15 €
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes</i>	25 €
<i>Souris d'agneau confite au miel, à l'ail et au romarin</i>	23 €
<i>Curry d'agneau noix de coco et banane</i>	21 €
<i>Noisette d'agneau à la crème d'ail</i>	21 €
<i>Filet de turbo au champagne</i>	30 €
<i>Blanquette de lotte</i>	26 €
<i>Brochette de Saint Jacques, fenouil au miel et à l'orange</i>	19 €
<i>Pavé de saumon en robe de jambon cru aux tomates sé-</i>	19 €
<i>Filet de soles à la normande</i>	18 €
<i>Filet de rouget au beurre d'orange</i>	18 €
<i>Filet de Saint Pierre bonne femme</i>	16 €
<i>Aïoli</i>	15 €
<i>Dos de cabillaud en écailles de pommes fruit</i>	12 €

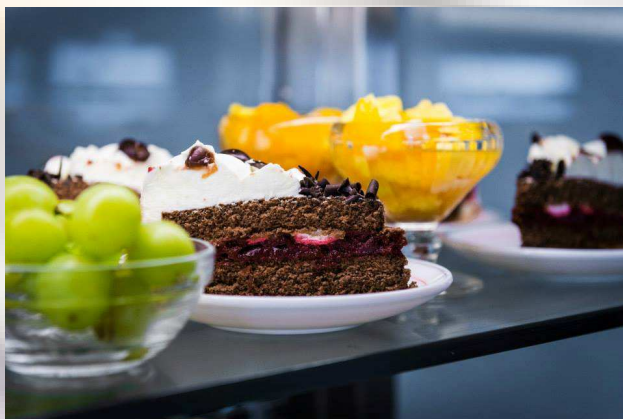
Accompagnements

Au choix, 2 accompagnements avec votre plat

*Demi-lune Epinard / Ricotta
Spaghetti au pesto et pignon
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Mille feuilles aubergines mozzarella
Carottes forestières à la crème
Petit flan de courgettes
Wok de légumes maraichers
Tagliatelle
Gnocchi au gorgonzola
Poêlée champignon des bois
Gratin dauphinois
Galette de courgette et pomme de terre
Galette de pomme de terre au Comté
Etouffé de pomme de terre aux cèpes
Pomme de terre Suzette
Riz Madras
Riz 3 couleurs
Fagot de haricots verts
Capeletis au jambon cru
Cassolette de fond d'artichaud
Pomme dauphine
Pomme croquette*

Desserts

<i>Assiette gourmande</i>	10 €
<i>Omelette norvégienne</i>	9 €
<i>Superposition d'ananas caramélisé à la vanille, sorbet coco</i>	9 €
<i>Velours chocolat caramel, sorbet mangue et coulis de framboise</i>	9 €
<i>Fondant chocolat, glace vanille, crème anglaise à la violette</i>	9 €
<i>Tarte tatin et sa crème glacée, fleurette montée fruit de la passion</i>	9 €
<i>Charlotte aux poire / framboise</i>	8 €
<i>Tartelette Extrême citron noisette, sorbet citron vert sur Limoncello</i>	8 €



Buffet l'Esterel

Minimum 30 couverts adultes

29 €

Entrée et hors d'œuvre

*Salade tomates basilic
Taboulé à la menthe fraîche
Macédoine de légumes
Salade méditerranéenne*

Charcuteries

*Jambon cru
Terrine de campagne
Condiments*

Viandes froides ou Plat chaud

Froid

*Rosbeef
Rôti de porc*

Chaud

Sauté de porc aux olives

*Plateau de fromage
Salade de fruit acapulco*

Buffet Corniche d'Or

Minimum 30 couverts adultes

39 €

Entrées et hors d'œuvre

*Salade tomates basilic
Salade orientale aux blancs de volaille
Cocktail de crevette aux pamplemousses*

Charcuteries

*Jambon cru / Terrine de campagne
Rosette de nos montagnes / Condiments*

Poisson

Carpaccio de saumon à l'aneth

Viandes froides ou Plat chaud

Froid

*Rosbeef
Rôti de porc*

Chaud

*Pavé de saumon aux baies roses
Cuisse de poulet au romarin*

~~

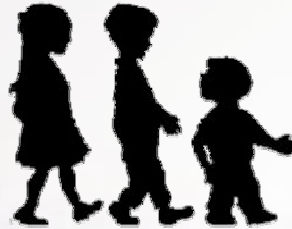
Plateau de fromage

~~

*Salade Acapulco
Tarte citron meringuée
Moelleux chocolat*

Les Enfants

(Tarifs enfants pour les moins de 10 ans)



♦ *Menus kids 10,00 €/enfant*



Assiette de Charcuterie

Ou

Crudités « Kids »

Steak ou Poulet

Frites

Dessert

Boissons incluses proposées avec ces menus kids :

Eau, Coca, ou Jus de Fruits



Carte du Bar

Apéritifs

<i>Kir</i>	3,50€
<i>Kir royal</i>	6,50€
<i>Punch (base rhum), (2 verres / personne)</i>	3,50€
<i>Sangria (2 verres / personne)</i>	3,50€
<i>Apéritif sans alcool,</i>	2,00€
<i>(fruits exotiques et un trait de grenadine)</i>	

Boissons chaudes

<i>Café</i>	1,30€
<i>Thés</i>	1,50€
<i>Chocolat</i>	1,50€

Accompagnement

<i>Mini feuilletés (4 / personne)</i>	2,00€
---	-------

Suppléments

<i>Droit de bouchon champagne (par bouteille servie)</i>	7,00€
<i>Droit de bouchon vin (par bouteille servie)</i>	5,00€
<i>Droit de bouchon Alcool fort (par bouteille servie)</i>	9,00€

Carte des Vins

les Vins Rouge 0.75cl

<i>Pays d'Oc, J.P. Chenet, Cabernet Syrah.....</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Côte du Rhone, St Privas 2013</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Bordeaux Roc Cazade 2013</i>	<i>14.00 €</i>

Les Vins Blanc 0.75cl

<i>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2013</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Pays d'Oc, Roche Mazet, Chardonnay 2012.....</i>	<i>14.00 €</i>

Les Vins Rosé 0.75cl

<i>Domaine de Castellás 2013.....</i>	<i>10.00€</i>
<i>Crazy St Tropez 2013</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Berne Méditerranée 2013.....</i>	<i>14.00€</i>

Champagne et Vins Blancs Pétillants 0.75cl

<i>Champagne</i>	<i>40.00 €</i>
<i>Prosecco Spumante Italie.....</i>	<i>18.00€</i>

Les Eaux 1.5l

<i>Eau minérale.....</i>	<i>2.00€</i>
<i>Eau gazeuse Badoit</i>	<i>2.00 €</i>

