



## PENICHE TOUTA

Port bas de Clichy – 35, Quai de Clichy  
92110 CLICHY

### MENU

#### Apéritif

Amuse-bouches et boissons soft

#### Suggestion d'entrées

Opéra de saumon et sa crème à l'aneth citronnée, toasts grillés

Médailillon de langouste en terrine d'écrevisse et sa sauce tartare

Saumon fumé sur méli mélo de salade, crème à l'aneth citronnée et blinis tièdes

Tartare d'avocat, crevettes et mangue à l'aneth et citron vert

Duo de tartare de saumon, crème légère à la ciboulette

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue, fines tranches de magret fumé, toasts grillés

Tatin au bloc de foie gras et pommes caramélisées, toasts grillés

#### Suggestion de Plats

- Médailillon de veau confit, sauce forestière et ses pommes grenailles de Noirmoutier

- Chateaubriand au poivre, haricots verts au beurre, râpé de pomme de terre (+5€)

- Filet de canette rôti aux poires William caramélisées, avec un

Gratin gourmand de pommes de terre, Sauce foie gras

Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux champignons et son riz sauvage

Dos de cabillaud, sauce au champagne, mille-feuille de pressé de légumes

Curry de gambas et de cabillaud au lait de coco, riz blanc basmati

**Ronde de fromages et sa petite salade aux noix (supplément 6€/personne)**

#### Desserts

**Gâteau : Grand fraisier, framboisier ou chocolat royal**

**Brunoise de salade de fruits exotiques en verrine (Sup. 1,5€/pièce)**

**Pièce montée 100 choux (sup. 150€)**

#### Le pain, Café

**Menu enfant** : Entrée : crudité, Plat : Nuggets de poulet et frites, dessert

#### BOISSONS

**Soft** : Perrier, Vittel, Coca Cola, Jus de fruits

Vin de BORDEAUX AOC

Vin de pays de Loire, d'Oc etc.