

Desserts Prix TTC par pers.

Millefeuille	3,20 €
Crème caramel	2 €
Tartelette aux Pommes	3 €
Amandine aux Poires	2,90 €
Macaron aux noisettes	4,20 €
Crème brûlée	2,80 €
Verrine: cremeux coco, mangue et passion	2,90 €
Verrine Croustillante au chocolat noir	3,30 €
Chou à la Chantilly	2,90 €
Tiramisu	3 €
Charlotte aux fruits	3,50 €

Nos Bûchettes

Bûchette Café , Crème au beurre	3,50 €
Bûchette aux deux chocolats et Caramel	4,90 €
Bûchette Marrons Glacés	4,90 €
*Bûchette chocolat meringue	3,90 €
*Bûchette framboises	3,90 €
*Bûchette fruits rouges	4,90 €

* NOUVEAUTE 2016/2017



CARTE DES **F**ETES 2016 / 2017

Toute l'Equipe vous accueillera :

- Du Mardi au Jeudi 8 h 30 à 19h30
- Le Vendredi de 8h30 à 20h
- Le Samedi de 8h à 20 h
- Fermé jour de Noël et jour de l'an
- Fermé les lundis

Merci de réserver vos commandes en boutique une semaine à l'avance au minimum.

Bonnes fêtes à tous et nos meilleurs Vœux pour la Nouvelle Année 2017.

Isabelle & Franck Leurond ainsi que toute l'équipe du Fin Gourmet

Votre Apéritif

Prix TTC

Petits fours (quiche,feuilletés,...)	pièce 1€30 à 3 €
Pain surprise garni (8 Pers)	(*)de 30 à 57 €
Brioche surprise garnie (4 Pers.)	(*)15 à 34€
Brioche surprise garnie (8 Pers.)	(*)35 ou 47€
Navette garnie (la Pièce)	(*)de 1,30 à 2,30 €
Saucisse Cocktail (par pers)	2,30 €
Boudin blanc cocktail (par pers)	3,00 €
Boudin noir cocktail (par pers)	2,30 €
Gougère courgette la pièce	0,95 €
Cake feta;tomate;olives jamb: entier: Petit 3€ Grand 8€50	

(*) Le prix est fonction de votre choix de Garniture

Nos Entrées Froides Prix TTC par pers

Langouste mayonnaise la demie	30 €
Homard & sa macédoine le demi	22 €
Saumon fumé Norvégien les 100g :12,50€; Blinis Pièce	1,20€
Coquille de saumon	6,80 €
Avocat aux crevettes	6 €
Œuf Norvégien	8 €
Terrine de St.Jacques (100%)	8,90 €
Terrine de Saumon	6,30 €
Terrine de Légumes	4,20 €
Œuf en gelée au jambon Médaille 3€ ; Saumon fumé	4,80€
Lucullus----- petit-----	4,50 €;-----moyen----- 6,50 €
Tartare de St Jacques sur sa crème verte	5,80 €
Nougat de boudin blanc & chutney mangues (Médaille)	5 €
*Délice foie gras (mousse foie gras, viande des grisons et croustillant de graines	5,60 €
*Entremet de saumon frais et mascarpone	3,80 €
*Duo de foie gras entier et lentilles, gelée de vin rouge et agrumes	6,80 €

N'oubliez pas : Nos pâtés croûte maison porc, volaille ou suprême

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	5,80 €
Gnocchis à la parisienne	3,30 €
Escargots de bourgogne la douzaine	10 €
Coquille St Jacques (entrée ou plat)	9 €
*Brioche d'asperges vertes et saumon fumé	8 €
*Pain au lait d'escargots, crème légère au riesling	6,95 €

Poissons chauds – servis sans Legume

Quenelle de brochet sauce crustacé	5,20 €
Dos de saumon & sa duxelle de champignons sauce champagne	11,50 €
Pavé de Bar en écailles de pommes de terre et sa sauce	11,50 €
Noix St Jacques en persillade (crème,ail,persil)	21,60 €
*Corolle de sole sauce homardine	9,80 €
*Duo de cabillaud et gambas au lait de coco	16,50 €
*Dos de cabillaud sauce carotte et agrumes	10,50 €

Octobre 2014
Grand Prix d'Honneur au
Championnat d'Europe
Pour notre Boudin Blanc Nature
Morilles, Truffé 1%

Les Galantines Maison

Volaille Pistachée 100g	3,00 €
Faisan 100g	5,20 €
Canard truffé 1% 100g	5,70 €
Poularde en suprême 120g	7,20 €

Foies Gras entiers Landais Maison

Prix par Personne

Canard entier Landais	15,75 €
Canard entier Landais Truffé 2%	24,25€
Oie entier Landais	19,00 €
<i>Soit 1 tranche de 90g</i>	
Brioche Maison nature pièce	4,50 €

**N'hésitez pas à nous interroger
pour le Caviar et nos autres
spécialités Maison**

Viandes et Gibiers servis sans Légume Prix TTC par pers

Chapon rôti au jus et marrons	9,20 €
Ris de veau sauce financière	19,50 €
Gigue de chevreuil Grand-Veneur	15,60 €
*Suprême de pintade en chapelure briochée sous peau et son jus acidulé	10,50 €
*Filet de canette aux griottes	10,50 €
*Cuisse de pintade Chaponnais aux pommes et châtaignes	15,60 €

Légumes

Crumble d'aubergines	4,00 €
Purée de marrons	6,50 €
Purée de cèpes	7,50 €
Marrons au Jus	4,50 €
Pomme aux airelles	2,50 €
Galette de Pommes de terre	1,80 €
Purée traditionnelle	4,00 €
Pommes dauphines maison	3,80 €
Gratin dauphinois	5 €
Epinards nature	4,00 €
Garniture forestière les 100g	4,50 €
*Tagliatelles et ses légumes	5,60 €
*Flan de butternut (courge)	3 €
*Flan de navets aux raisins secs et amandes	4,50 €
*Pommes duchesse forestière maison les 6 pièces	4,80 €
* Nouveauté 2016/2017	

Nos Spécialités – servis sans Légume

Boudin blanc Nature, Morilles ou Truffé 1% la pièce	de 4 € à 8 €
Pâté en croûte maison à manger chaud Prix par personne (minimum 4 personnes)	8,50€
Koulibiac de Saumon maison sauce Normande Prix par personne (minimum 4 Personnes)	12,00 €
Jambon en croûte maison sauce Madère Prix par personne (minimum 4 Personnes)	10,00 €

